Novogodišnji pužici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**oštrog brašna
- **4 g**praška za pecivo
- **125 g**putera
- **100 g**šecera u prahu
- **1**jaje
- **1 kašika**slatke pavlake
- **5 ml**ekstrakta od vanile
- **30 g**kakaoa
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **malo**šarenih mrvica

Priprema

Mikserom penasto umutite puter i šecer u prahu. Dodajte jaje i slatku pavlaku, ekstrakt od vanile i nastavite da miksate. Iskljucite mikser. Sjedinite brašno i prašak za pecivo, pa dodajte u umucenu smesu.

Zamesite glatko testo. Podelite ga na dva jednaka dela.

U jedan deo dodajte kakao i dobro ga umesite. Oba testa uvijte u rastegljivu foliju i ostavite u frižideru 1 sat.

Na pobrašnjenoj površini razvucite oba testa.

Crno testo premažite vodom, pa preko njega stavite belo testo. Belo testo urolajte i tako urolana prebacite na

crno testo i preko njega ga odrolajte. Još malo oklagijom razvucite testo, pa odsecite krajeve.

Uvijte u rolat po široj strani. Rolat isecite na dva dela i prebacite u frižider na 1 sat.

Kada se testo ohladilo, isecite na kolacice.

Složite u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 10-12 minuta. Pecene kolace prebacite na rešetku da se skroz ohlade.

okoladu otopite i deo kolaca umocite u nju. Složite na papir za pecenje i na delu gde je cokolada pospite šarenim mrvicama.

Deo testa koji ste isekli, sastavite u jedno mramorno testo i urolajte. Isecite na manje komade i viljuškom pritisnite gornju stranu i uz ostale kolace ispecite i njih.

Savet