***Čokoládové pirôžky od Julinky***

500g polohr. múka

1pl cukor kryštál

1dcl olej

3/4 kocky droždia

250ml vlažné mlieko

1 vajce

Vanilkový cukor, štipka soli

**Čoko plnka**

Maslo, práškový cukor, kakao zmiešame podľa chuti,

môžeme použiť aj iné plnky podľa seba-maková, lekvárová, nutelová atď.

Zo všetkých prísad urobíme nelepivé cesto, necháme vykysnúť asi 1 hodinu. Potom vyvaľkáme a nakrájame si štvorčeky. Naplníme plnkou, vytvarujeme tvar pirôžky a vyprážame na masti. Necháme odkvapkať na papierovej utierke, nie sú vôbec mastné. Môžeme posypať práškovým cukrom keď vychladnú. A potom mňaaam 

Dobrú chuť praje Julinka s maminou ☺