

Kruškice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmasti
- **300** gšecera
- **4**jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **4** kašikemleka
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**džem od sljiva
- **malomleka**
- **malo**ekstrakta od jagode

Priprema

Umutiti jaja, šećer, mleko, mast i pecivo pa ostaviti da odstoji pola sata. Nakon toga dodavati postepeno brašno i umesiti srednje tvrdo testo i odmah oblikovati kruškice.

Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Kad se ohlade svaku kruškicu izdubiti.

U smesu koju ste izdubili dodajte džem, p romešajte, filujte i spajajte po dve kruškice.

U mleko dodati ekstrakt od jagode i svaku kruškicu potapati u mleko pa valjati u kristal šećer.

Savet