

Mini krofnice punjene cokoladnim filom



težina: **lako**

za: **90** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **300** g šećera
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **16 -18** kašikabrašna
- **1** kesica prška za pecivo
- 1 rendana kora limuna
- **3** kesice vanilin šećera
- **2** kašike cimeta

Za fil:

- **0,3 dl** mleka
- **5** kašika šećera
- **1** kesica pudinga od cokolade
- **50 g** cokolade

Priprema

Penasto umutiti jaja, vanilin šećer i šećer, pa postsepeno dodavati, prašak za pecivo, rendanu koru limuna, jogurt, ulje, brašno i cimet. Sve dobro umutiti i peci u kalupe za mini krofnice. Puding rastvoriti sa malo mleka, a u ostalo dodati šećer i staviti na šporet da se kuva. U kljucalo mleko sipati puding i skuvati gust fil. Skloniti sa šporetom, umešati cokoladu, da se istopi i ohladiti. Napuniti špric za tortu filom i puniti krofnice.

Savet