

Slatka uskršnja jaja



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2 jajeta
- 50 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 30 ml ulja
- 20 ml mleka
- 90 g brašna
- 4 g praška za pecivo

Za glazuru:

- 200 g čokolade za kolace
- 4 kašike ulja
- 50 g bele čokolade
- 2 kašike ulja

Priprema

Izbušiti rupu na vrhu ljuske od jaja, pa iz isprazniti. Oprati ljuske i ostaviti da se dobro osuše.

U svaku sipati po malo ulja i izmuckati.

Modle za mafine obložiti alu-folijom, pa u svaku namestiti ljusku da stoji pravo.

Penasto umutiti jaja sa šećerom. Dodati mleko, ulje, i vanil-šećer, pa promešati. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve dobro sjediniti.

Pripremljenom smesom napuniti špric za dekorisanje, pa puniti ljuske do 3/4.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni, oko 15 minuta. Staviti da se ohladi, a zatim sa pecenog biskvita skinuti ljuske od jaja.

Otopiti cokoladu na ulju, pa svako jaje (biskvit) preliti i ostaviti da se stegne.

Otopiti i belu cokoladu na ulju, i dekorisari jaja..

Savet