

oko krofnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 ml vode
- 100 ml ulja
- 150 g brašna
- 200 ml slatke pavlake
- 100 g čokolade
- 1/2 kesice praška za pecivo

Priprema

Staviti vodu sa uljem da provri, zatim skloniti sa vatre i dodati brašno sa praškom za pecivo. Vratiti na ringlu i brzo mešati dok se ne odvoji kompaktna grudva testa. Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi mutiti mikserom i dodavati jedno po jedno jaje 4 komada. Špric napuniti testom i istiskivati direktno u pleh obložen papirom za pečenje.

Krofne peci na 220 C 10 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 150 stepeni, pa peci još 5 minuta. Kada se ohladi preseći ih na pola i filovati.

Fil: Slatku pavlaku staviti u šerpicu pa na ringlu. Zagrevati do tacke ključanja. Onda skloniti sa ringle.

Ubaciti izlomljenu cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi. Kad se ohladi staviti u frižider 3-4 sata. Nakon toga izvaditi iz frižidera. Izmutiti mikserom da se dobije krem. Napuniti špric za torte i filovati krofnice. Po želji gotove krofnice posuti prah šećerom.

Savet