

oko Cake-Pops



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100** g brašna
- **140** g šecera
- **1** prstohvatsoli
- **120** ml mleka
- **1/4** kašičice vanilinog ekstrata
- **20** g kakaa
- **40** g putera
- **1,5** kesica praška za pecivo
- **1** jaje

Za cokoladni preliv:

- **200** g Menaž cokolade

Za ukras:

- kokosovo brašno
- cokoladne mrvice
- izmrvljeni lešnici

Priprema

Rernu zagrejte na 170 stepeni. Obložite kalupe za mafine.

Da napravite testo pomešajte kakao, šećer, prašak za pecivo, so i puter i umutite mikserom. U drugu posudu pomešajte mleko, jaja i ekstrat vanile i lagano dodajte predhodno napravljenoj smesi za testo.

Smesu prespite u kalupe i pecite 20 do 25 minuta dok testo ne postane sundjerasto. Kada je gotovo ostavite da se ohladni preko noci.

Kada je testo hladno rukom ga oblikujte u kuglice i na svaki nabodite drveni štapić.

Rastopite **Menaž cokoladu** i svaku kuglicu utopite u nju kako bi se cela obložila. Pre nego što se cokolada stegne ukasite po želji cokoladnim mrvicama, kokosovim brašnom ili izmrvljenim lešnicima.

Savet