

Eurokrem oraščici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650-700 g** brašna
- 3 jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1,5 dL** mleka
- **200 g** masti
- **300 g** šecera

Za nadev:

- eurokrem

Za glazuru:

- **2 rebratopljene** cokolade

Priprema

Sjediniti brašno, šećer i prašak za pecivo. Dodavati mleko, jaja i mast i umesiti testo. Ako je masa retka, dodati još brašna. Praviti kuglice, i stavljati ih u kalup za oraščice. Peci u kalupu dok blago ne porumene, na oko 150 stepeni, ali tek malo jer se raspadaju ako se prepeku. Izvaditi kalupe i cekati da se prohladi pa onda vaditi i puniti eurokremom.

Spajati po dve orasnice i na svaku po malo cokolade stavljati, mada i ne mora, ali je lepše jer je dekorativnije.

Savet

Kolaci su mekani i prelepi. Prijatno. :-)