

Socni trouglovi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **125 g** margarina
- **250 g** šecera
- **2** jajeta
- **2 kesice** vanil šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **1 boca** ekstrakta od jagode

Preliv:

- **15 kašika** mleka
- **125 g** margarina
- **250 g** šecera
- **100 g** čokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati istopljen margarin, brašno pomešano sa pecivom, mleko, vanil šecer i ekstrakt maline. Sipati u pleh obložen pek papirom i peci 20-ak minuta na 200 stepeni. Ostaviti koru da se ohladi pa je iseci na trouglove.

Istopiti šećer, mleko i margarin. Kad se malo prohladi dodati rendanu čokoladu i prelići trouglove.

Savet