

Mini krofnice punjene cokoladnim filom



težina: **lako**

za: **90** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g šecera
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 16 -18 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 rendana kora limuna
- 3 kesice vanilin šecera
- 2 kašike cimeta

Za fil:

- 0,3 dl mleka
- 5 kašika šecera
- 1 kesica pudinga od čokolade
- 50 g čokolade

Priprema

Penasto umutiti jaja, vanilin šecer i šecer, pa postsepeno dodavati, prašak za pecivo, rendanu koru limuna, jogurt, ulje, brašno i cimet. Sve dobro umutiti i peći u kalupe za mini krofnice. Puding rastvoriti sa malo mleka, a u ostalo dodati šecer i staviti na šporet da se kuva. U ključalo mleko sipati puding i skuvati gust fil. Skloniti sa šporeta, umešati čokoladu, da se istopi i ohladiti. Napuniti špric za tortu filom i puniti krofnice.

Savet