Slatka uskršnja jaja



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za biskvit:

- **2**jajeta
- **50 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **30 ml**ulja
- **20 ml**mleka
- **90 g**brašna
- **4 g** praška za pecivo

Za glazuru:

- **200 g**cokolade za kolace
- **4 kašike**ulja
- **50 g** bele cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Izbušiti rupu na vrhu ljuske od jaja, pa iz isprazniti. Oprati ljuske i ostaviti da se dobro osuše.

U svaku sipati po malo ulja i izmuckati.

Modle za mafine obložiti alu-folijom, pa u svaku namestiti ljusku da stoji pravo.

Penasto umutiti jaja sa šecerom. Dodati mleko, ulje, i vanil-šecer, pa promešati. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecovo i sve dobro sjediniti.

Pripremljenom smesom napuniti špric za dekorisanje, pa puniti ljuske do 3/4.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, oko 15 minuta. Staviti da se ohladi, a zatim sa pecenog biskvita skinuti ljuske od jaja.

Otopiti cokoladu na ulju, pa svako jaje (biskvit) preliti i ostaviti da se stegne.

Otopiti i belu cokoladu na ulju, i dekorisari jaja..

Savet