

oko-Menaž krofnice



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2 dlulja**
- **2 dlvode**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 prstohvatšecera**
- **225 gbrašna**
- **5jaja**

Fil:

- **1 lslatke pavlake**
- **400 gMenaž cokolade**
- **150 gšecera u prahu**

Priprema

Sipati vodu, ulje, so i šefer u šerpicu i staviti na ringlu. im pocne da vri, staviti brašno i dobro izmešati da pocne smesa da se odvaja od zidova šerpe. Skloniti i ostaviti da se skroz ohladi. U ohlaeno umutiti jaja, dodavajuci sve vreme i neprestano muteci mikserom. Pomocu dve kašike ili špricem praviti krofnice velicine malo veceg oraha, reajuci u pleh obložen papirom za pecenje. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece oko 10 minuta pa smanjiti na 150 stepeni i peci još 15 minuta. Obavezno ostaviti da se ohlade u rerni, nikako je ne otvarati, da ne bi splasnule.

Zagrejati slatku pavlaku i preliti je preko izlomljene Menaž cokolade, mešati da se cokolada istopi. Ostaviti da se dobro ohladi pa umutiti mikserom. Šecer dodati po ukusu.

Ohladjene krofnice seci reckavim nožem i filovati.

Savet

Prijatno!