

Puding krofne

Sastojci

Potrebno je:

- 1 žumance
- 60 grama šećera u prahu
- 4 kašičice ruma
- 50 grama mekog putera
- 2 pakovanja pudinga od čokolade

Priprema

Ovaj austrijski recept dolazi pravo iz bakine kuhinje. Rerna nije potrebna i vrlo ih je jednostavno napraviti. Deca mogu da pripomognu u pravljenju loptica i da ih valjaju u šećer.

Pomešajte žumance sa šećerom u prahu i rumom i kuvajte na pari mlake vode. Nastavite sa mešanjem dok se smesa ne ohladi.

Dodajte puter i puding u prahu i umesite u testo i potom ga ostavite na hladnom mestu na oko 15 minuta.

Oblikujte u loptice, uvaljajte ih u šećer i ostavite da se osuše.