

# **Puding krofne**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 žumance
- 60 grama šecera u prahu
- 4 kašicice ruma
- 50 grama mekog putera
- 2 pakovanja pudinga od cokolade

## **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 šecer.

Pomešajte žumance sa šecerom 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 mesto na oko 15 minuta.

Oblikujte u loptice, uvaljavajte ih u šecer i ostavite da se osuše.