

Slatki korneti za sladoled



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** keksica
- **2** belanjka
- **1** kesica vanilin šecera
- **2** kašike otopljenog maslaca
- **65 g** brašna
- **1** prstohvat soli
- **60 ml** mleka

Po želji:

- **mal**o čokolade
- **mal**o seckanih lešnika
- **mal**o konfeta

Priprema

Oko 10 keksica (ja sam koristila O'cake, sa tamnom čokoladom, taj sam imala ali može neki čokoladni keks, može i Oreo....). Meni je tačno deset ovih keksica otišlo. Smesa treba da bude malo gušća nego za palacinke. Keks staviti u kesu i oklagijom izmrviti. U zdelu staviti belanjke, šećer, vanilin šećer, otopljeni maslac, izmešati sve, dodati brašno, prstohvat soli, mleko, i na kraju keks. Na teflon tavi peci palacinke sa jedne i druge strane. Pecene savijati u kornet, čim ih ispecete, jer se oni hlađenjem stvravaju, ostaviti da se ohlade, sa spojevima na dole. Ukoliko želite možete korneti ukrasiti.). Ja sam još otopila čokoladu, kornetima sam rub koji je tanji makazama odsekla i umakala u čokoladu, ukrasila sa konfetama, seckanim lešnicima. Višak otopljene čokolade sipala sam u unutrašnjost korneta... stavila u čašice da se i čokolada ohladi, a onda smo uživali u sladoledu i

domacim kornetima. :) Dobije se 6 korneta od smese.

Da isprobamo .:)

Savet