

Kakao krofne iz rerne ili aparata za krofnice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g brašna
- 4 ravne kašike kakaa
- 2 kašike šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašika praška za pecivo
- 125 ml mleka
- 1/4 kašike soli
- 2 jajeta
- 3 kašike ulja
- 60 g pirea od jabuka

Glazura:

- 65 g šecera u prahu
- 1 kašika kakaa
- 1-2 kašike mleka
- 1 kašika vanila ekstrakt

Priprema

Ove krofnice se mogu peći i u rerni u kalupu za krofnice i u aparatu sa krofnice. Ja sam ih pekla u aparatu, a pošto nemam kalup za krofnice, smesu sam sipala u silikonsku modlu i ispekla da vidim ima li razlike? Okus je isti, razlika je bila samo u boji, iz rerne su bile tamnije. U zdelu prosejati brašno, kakao, prašak za pecivo, dodati šećer, vanilin šećer, promešati, izmutiti jaja, dodati u smesu, dodati ulje, mleko, izmutiti. Na kraju dodati pire od

jabuka (jabuku oguliti i na najstítnije izrendati) Dobije se rea smesa. Sipati u dresing kesu i puniti kalup i peci 10-12 minuta na 180 stepeni. Ili kao ja u aparatu za krofnice. Glazura: u zdelicu staviti šecer u prahu, kakao, mleko, ekstrakt vanile, sve kašikom izmešati i umakati krofnice, smesa mora da bude gusta, ako treba dodati još malo mleka. Ostaviti da se glazura osuši ili ih posuti sa šecerom u prahu, ali bolje su sa glazurom. :)

Nisam koristila mikser, sve sa izmešala i na kraju dodala pire od jabuka.

Smesa je retka, sipati je u dresing kesu, oseci vrh makazama i puniti ili kalup za pecenje u rerni ili u aparatu.

Peci.

Ostaviti da se ohlade malo.

Napraviti glazuru.

Umakati gornji deo krofnica.

Staviti na žicu da se glazura suši.

Razlika je jedino u boji, sa desne strane su krofnice pecene u rerni.

Savet