

Americke krofnice sa suvim groždjem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** puding od vanile
- **200 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **200 g** šecera
- **1** jaje
- **100 g** suvog groža
- **50 g** čokolade

Priprema

Izmutiti jaje i šećer pa dodati ulje, mleko, prašak za puding i na kraju brašno sa praškom za pecivo.

Zagrijati aparat za američke krofnice da bude vruć.

Testo sipati u špric za pravljenje tulumba a može i u kesu kao što sam ja uradila, lakše je tako zato što stane svo testu odjednom, a ako se sipa u špric onda mora da se puni više puta. Ako se stavi u kesu onda se špic kese odsece i stiska se po malo testa u aparat.

Kada se istisne testo na svaku staviti po malo suvog groža, a onda poklopiti aparat i peći krofnice oko 5 minuta dok ne budu gotove.

Gotove krofnice preliti sa istopljenom cokoladom.

Savet