

Moji medeni trouglovi



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **2 kašik** meda
- **4-5 kašik** mleka
- **1/2 kašice** soda bikarbone
- **40 g** masti
- **1** jaje
- **450 g** brašna
- **150 g** šecera

Za fil:

- **1** mleka
- **10 kašik** griza
- **5 kašik** šecera
- **250 g** margarina
- **2 kesice** vanilin šecera

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **3 kašik** ulja

Priprema

Umutiti penasto jaje, mast, šećer, med, soda bikarbonu, mleko, dodati brašno i zamesiti mekše testo. Ispeci na obrnutoj strani pleha 3 kore. Kore se peku kratko oko 3-4 minuta na 220 stepeni.

Skuvati griz u zaslaženo mleko. U prohlazeno dodati umuceni margarin. Filovati kore.

Odozgo prelići glazurom od cokolade. Ostaviti minimum 12 sati u frižideru. Seci na veće kocke, a zatim po dijagonali na trouglove.

Savet