

ČOKOLADNI KROFKI ZAJČKI



Za krofke potrebujete:

- 2 jajci
- 130 g moke
- 80 g temne čokolade
- 1 čajno žličko pecilnega praška
- 100 ml mleka
- 60 g jogurtovega masla
- ščepec soli
- 50 g sladkorja
- 2 paketka vaniljevega sladkorja

*iz teh sestavin dobite približno 18 krofov.

Jajce, mleko in stopljeno maslo stepajmo skupaj. Dodamo sladkor in vaniljev sladkor in stepamo nekaj minutk, da se sladkor dobro raztopi.

Nad soparo stopimo temno čokolado in počakamo, da se ohladi. Primešamo k mokrim sestavinam.



V drugi posodi zmešamo pecilni prašek, moko in ščeč soli, vse skupaj pa primešamo k mokrim sestavinam.



Pekač za krofke dobro premažemo z maslom.



Maso za krofe nadevajte v dresirno vrečko in nabrizgamo v modelčke. Ne brizgajte do vrha, saj krofi med peko narastejo!

Pečemo na 170 stopinj, ventilatorski sistem, 10-12 minutk.



Počakamo, da se krofi po peki dobro ohladijo, nato pa jih odstranimo iz modela.

Za dekoracijo potrebujete:

- snežno bele Candy Meltse za obliv (250 g)
- črno jedilno pisalo
- mini marshmallow bonbončki
- jedilni srčki

Candy Meltse raztopite nad soparo. Imajo res lepo snežno belo barvo, ki jo z navadno belo čokolado enostavno ne moreš pričarati.

Ohlajene krofke oblijete s candy meltsi.

Mini marshmallow bonbončke po diagonali prerežite s škarjami, da dobite mini zajčka ušeska. Prilepite jih še na stopljene candy meltse. Na stopljen obliv fiksirajte jedilne srčke.

Ko se obliv popolnoma strdi, s črnim jedilnim pisalom narišite še oči.

<https://oopsi.si/cokoladni-krofki-zajcki/>