

Krofi s sladkorno glazuro in čokoladnimi mrvicami



Foto: Norbert Tutschek

Priprava:

Moko, pecilni prašek, sladkor, vanilijev sladkor, mleko, jajca, olje in sol zgnete v gladko testo. Testo vlijemo v pekač za ameriške krofe in pečemo približno 3–4 minute.

Krofe nato premažemo s sladkorno glazuro in posujemo s čokoladnimi mrvicami.

Nasvet:

Pri večini pekačev za ameriške krofe lahko iz te količine mase pripravimo približno 10 porcij krofov (6 x 10 majhnih krofov).

Čas priprave: 5 do 15 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: piškoti in sladkarije ,
torte in pecivo

Regija: Madžarska , ZDA

Sestavine za 60 porcije:

- 250 g moko
- 1 vrečka pecilnega praška
- 130 g sladkorja v prahu
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 250 ml mleka
- 3 jajca
- 5 žlic olja
- 1 ščepec soli
- čokoladna glazura
- čokoladne mrvice (za posipanje)