

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Punjene kruske

Potrebno:

4 kruske
50 gr čokolade za kuvanje
2 kasike maslaca ili margarina
2 kasike sećera
1 kasica arome vanile ili 1 vanili sećer
3 kasike brasna
1 jaje
cimet

Priprema:

U manju posudu izlomiti čokoladu, dodati maslac/margarin i sećer pa istopiti sve zajedno u mikrotalasnoj ili na ringli. Ostaviti smesu da se prohladi.

Oljustiti kruske, preseći svaku na pola i kasicicom izdubiti unutrašnjost.

U prohladjenu čokoladnu smesu dodati aromu vanile/vanili sećer i brasno pa kasikom dobro izmesati. Na kraju dodati jedno jaje i mesati dok smesa ne postane ujednačena i glatka.

Složiti kruske na tanjir koji može u mikrotalasnu. U svako udubljenje na kruski sipati po kasiku smese (smesa bi trebalo da potpuno popuni udubljenje). Staviti kruske u mikrotalasnu - 5 minuta na 700 W. Ostaviti kruske da se blago rashlade, svaku posuti cimetom i odmah poslužiti. Možete ih služiti prelivene čokoladom, uz sladoled...