

Borovničevi krofici z belo čokolado



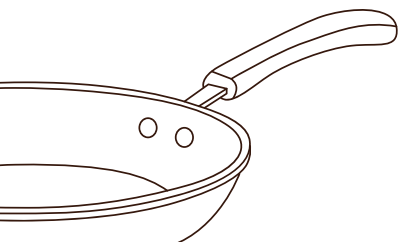
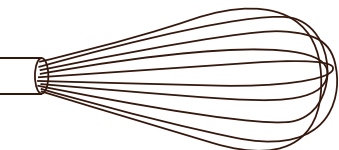
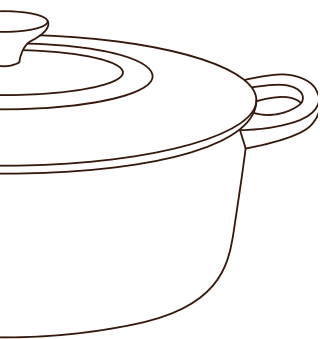
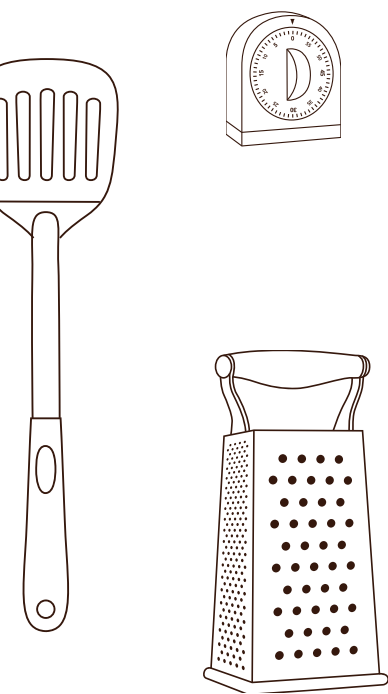
SESTAVINE

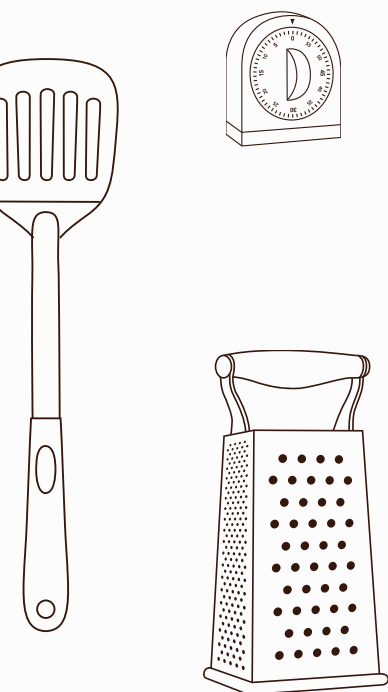
70 g mehke bele moke
120 g sladkorja
60 ml olja
2 jajci
120 g jogurta
60 g fino mlete mandljeve moke
50 g borovnic (zmrznjenih)
1 zavitek pecilnega praška
1 vanilijev sladkor
Ščep soli

250 g bele čokolade
2 do 3 žlici sladke smetane
Izbrano sveže sadje, dehidrirano sadje, melisini ali
metini lističi, grobo mleti oreščki

KAKO PRIPRAVIMO TESTO

1. Pripravimo suhe sestavine. Moko, mlete mandlje in pecilni prašek zmešamo.
2. Pripravimo mokre sestavine. Olje, jogurt, jajce in sladkor gladko zmešamo.
3. Mokre sestavine dodamo suhim sestavinam in vmešamo v gladko testo, ki mu narahlo primešamo še borovnice.
4. Namaščene modelčke za krofici napolnimo s testom in damo v vročo pečico.
5. Pečemo cca 18 minut na 175 °C, uporabimo ventilacijski način.

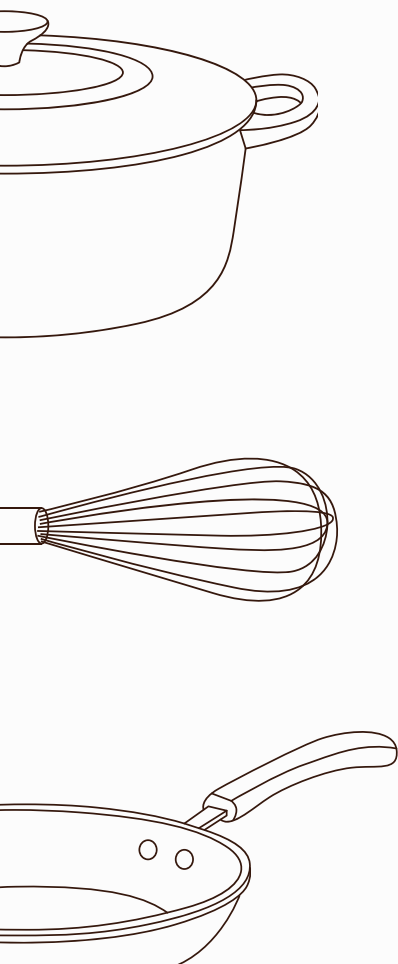




KAKO DEKORIRAMO KROFKE

Za čokoladni oblív nad soparo stopimo nadrobno čokolado, ki ji dodamo sladko smetano in zmešamo v gladek preliv.

Ohlajene krofke z zgornjo stranjo potopimo v oblív z belo čokolado. Počakamo da se malo strdi in okrasimo z izbranim sadjem ali izbrano dekoracijo.



Pa dober tek!