



KINDER CHOCOLATE[®] MINI KROFI

Kinder
CHOCOLATE

Priprava:

50 minuta

Hlajenje:

30 minuta

SESTAVINE:

- 1 jajce
- 60 ml olja
- 50 g sladkorja
- 60 ml mleka
- 80 g moka
- 1/2 žličke pecilnega praška
- 6 palčk Kinder Chocolate[®]
- 20 g sladkorja v prahu
- 16 kosov sladkornih oči (dekoracija)
- Pisane mrvice (dekoracija)

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **8**
Dobljena teža na porcijo: **35 g**
Kalorična vrednost na porcijo:
196 kcal

NAVODILA:

1.

V posodi zmešamo jajce, olje, sladkor in mleko. Dodamo moko in pecilni prašek ter mešamo, dokler ne nastane gladko testo.

2.

Testo vlijemo v kalupe za krofe. Pečemo pri 180 °C 18 minut, nato ohladimo

3.

Na nizkem ognju stopimo čokoladne palčke Kinder Chocolate[®]. Vrh krofov potopimo v čokolado in ustvarimo smešne obraze s pisanimi mrvicami in sladkornimi očmi.