

# Kinder maxi king školjkice



Najtrazeniji kinder maxi king

Sastojci i postupak

20 komada

**☐Karamela** ( koje ce ti ostati i imas je tjedan dana)

200g šećera

120g vode

100g maslaca

1dcl vrhnja

**☐Tijesto**

120g brašna

20g šećera

Prstohvat soli

60g maslaca

3 žlice sira

## **Šlag krema**

2dcl vrhnja za šlag

4 žlice šećera

## **Glazura**

2 rebra cokolade

2 žlice mlijeka

Sjeckanu lješnjak ili krokant

## **Priprema**

Tijesto zamijesit za čas, u suhe sastojke narezan hladan maslac.

Utrljaj maslac u tijesto i dodaj 3 žlice sira ili vrhnja ili jogurta.

Zamijesi ostavi u frizideru.

Razvaljaj i vadi cvijetice.

U videu vidiš kako sam ih stavljala peci na rub protvana. Peci ih 8 minuta na 220.

Trik je da moraju ići na hladan protvan. Ohladi ih i puni kao ja u videu