

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 zamijesis 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