



# Крокамбуш

По повод четвртиот роденден на Мои Рецепти, Фичо ќе ни подготви француски десерт, наречен Крокамбуш.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

**Состојки:**

**За ТЕСТО ќе ви треба:**

- 1 шолја вода
- 100 грама путер
- малку сол
- 1 шолја брашно
- 5 јајца

**За ФИЛ ќе ви треба:**

- инстант пудинг

**Ќе ви треба и:**

- шеќер

## Чекор 1

Во сад на оган ставете ги водата и путерот. Од како ќе зоврие додадете малку сол и брашно. Мешајте додека да добиете меко тесто. Оставете да се олади.

Во оладеното тесто додавајте ги јајцата едно по едно. Ставете едно јајца, матете да се впије во тестото, додадете го второто и така со сите јајца.

## Чекор 2

Со мала лажичка земајте од тестото и редете во садот за печење. Печете во загреана рерна на 200 степени околу 12 минути.

## Чекор 3

За полнењето растворете го инстант пудингот и наполнете ги профитеролите. доколку сакате можете да ги полните со слаткарски фил.

## Чекор 4

На шпорет растопете го шеќерот, но внимавајте да не ви прегори.

## Чекор 5

Редете ги профитеролите во вид на конус. Декорирајте ги со карамелот.

## Чекор 6

Сервирајте!



### Совет

Доколку сакате за редувањето на крокамбушот можете да си направите модла од хамер.

### Користени производи:



Ростер тава



Лонец



Вок тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)