

Ingrediencie

125 ml mlieka, 125 ml vody, 200 g hladkej múky, 100 g masla, štipka soli, 50 g cukru, 4 vajcia, 1 vajce na potretie, čokofloky

Postup

Privedieme do varu vodu, mlieko, maslo, soľ a cukor. Do vriaceho vsypeme múku a za stáleho miešania krátko povaríme. Vznikne hladká guľa, ktorá sa nechytá varešky ani hrnca. Ihneď zložíme z ohňa a necháme čiastočne vychladnúť. Potom do hmoty postupne vmiešame po jednom vajíčku. Necháme úplne vychladnúť a na plech vystlaný papierom na pečenie kladieme lyžičkami malé kopky. Vrch potrieme rozšľahaným vajíčkom a ozdobíme čokofloky. Vložíme do rúry vyhriatej na 230 stupňov , po 10 minútach teplotu ziahneme na 180 stupňov a dopečieme. Prvých 15 minút rúru neotvárame.

zdroj:www.toprecepty.cz

