Čokoládové krokety

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Mléko 550 ml
- Krupicový cukr 75 g
- Holandské kakao 50 g
- Sůl 1 špetka
- Máslo 75 g
- Hladká mouka 150 g
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 110 g
- Slunečnicový olej na smažení 1 hrnek
- Moučkový cukr na posypání 2 lžíce
- Jahody 5 ks
- Banány 3 ks
- Vanilková zmrzlina 1 balení

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do rendlíku nalijte 500 ml mléka a na slabém plameni jej přiveďte k varu. Vmíchejte cukr smíchaný s kakaem a špetku soli a pak sejměte z ohně. Máslo rozpalte v hrnci na slabém plameni, pak přisypte

75 g mouky a dobře promíchejte. Snižte plamen na co nejnižší a 7 minut opékejte, pak postupně přilévejte kakaové mléko a metličkou vyšlehejte dohladka. Opékejte dalších 7–8 minut, dokud směs nezhoustne. Pak ji přendejte do mísy, přetáhněte fólií a 1 hodinu chlaďte. Pak ze směsi vytvořte pomocí lžíce 12 oválných kroket. Vejce a zbylé mléko našlehejte v misce, do druhé nasypte zbytek mouky a strouhanku a promíchejte. Každou kroketu obalte nejprve v moučné směsi, pak vaječné, opět moučné a nakonec vaječné a smažte ve vyšší vrstvě oleje asi 3 minuty dozlatova. Nechte okapat na papírové utěrce. Podávejte s jahodami, banány a zmrzlinou.