

Krofne, krofnice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- 5 kašika**Sunoko** šecera
- 250 mlmleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 600 gbrašna
- 6 velikih kašikajogurta
- ulje za prženje
- džem po želji

Priprema

U dubokoj posudi mikserom dobro umutiti jaja sa **Sunoko šecerom**, dodati mleko i sve izmešati, pa polako dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i na samom kraju dodati jogurt. Smesu rukom umesiti u glatko testo.

Radnu površinu posuti brašnom i razviti testo oklagijom debljine do jednog centimetra zatim vaditi manjom modlom krofne koje se reaju na salvetu, dok se sve testo ne potroši.

Zagrejati u vecoj posudi ulje i pržiti krofne dok ne porumene sa svih strana i dok ne dobiju onu braonkastu boju. Krofne premazati džemom po želji i uvaljivati u Sunoko šecer.

Podelite sa nekim koga volite!

Savet