Slaine krofnice

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **1 cašа**jogurta
- **1/2 cašе**ulja
- **20 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za dekoraciju:

- **50 g**cokolade
- **50 ml**cokoladne glazure
- **50 ml**slatke pavlake
- šarene mrvice

Priprema

Jaja i šecer dobro umutite mikserom, dodajte, jogurt, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo (možete dodati i vanilin šecer, limun ili cimet). Promešajte sastojke kašikom da se sjedini. Testo istresite da pobrašnjenoj dasci i mesite dodavajuci još brašna, ako je potrebno da se testo ne lepi. Razvijte testo oklagom na debljine oko pola santimetra i vadite cašom krugove, u sredini napravite još jedno malo udubljene sa manjom modlicom da krofnoce budu rupicaste. Ostatke delova testa premesite i ponovite postupak.

Pržite u dubokom vrelom ulju sa obe strane po minut-dva dok blago ne porumene. Gotove krofnice vadite na

salveti da upiju višak masnoce.

okoladu izlomite i otopite na pari, dodajte cokoladnu glazuru i slatku pavlaku, mešajte da se izjednaci. Malo prohladite i svaku krofnicu umocite u cokoladu i slažite na tacnu. Pospite sa šarenim mrvicama.

Savet