

Krofne iz rerne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- 2 jajeta
- **100 ml** jogurta
- **po potrebi** vode
- **40 g** kvasca
- **100 g** čokolade
- **1 kašika** šećera

Priprema

Razmutiti kvasac sa mlakom vodom i kašikom šećera. Ostaviti da nabubri. Dodati jaja, brašno i ostatak vode i jogurt i zamesiti testo. Ostaviti 60 minuta da nabubri.

Onda razvuci testo u vaditi krugove čašom. Reati ih na pek papir ili foliju. Ostaviti da narastu još 20ak minuta pa peci u rerni na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Kada su gotove preliter ih otopljenom čokoladom i posuti po želji plazmom, kokosom i lešnicima.

Savet

:D