Krofne sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **100 g**gustina
- **100 g**šecera
- **2**jabuke
- **2**jajeta
- **400 ml**jogurta
- **50 ml**rakije
- **1**limun
- **100 g**šecera u prahu
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**narandža

Priprema

U veci sud polupajte jaja. Neprekidno mešajte viljuškom, dodajte šecer i jogurt. Jabuke oljuštite, krupno izrendajte i dodajte u sud.

Dodajte vanilin šecer. U sud krupno izrendajte koru limuna i narandže. Dodajte rakiju, brašno, gustin i prašak za pecivo. Mešajte dok se sastojci ne sjedine. Ostavite testo da odstoji 15 minuta.

Nauljenom kašikom uzimajte od testa, formirajte krofne i pržite u šerpi u vecoj kolicini zagrejanog ulja. Ispržene krofne stavite na tanjir obložen papirnim ubrusom da upije višak masnoce.

Gotove krofne pospite šecerom u prahu i poslužite.

Savet