Krofne sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 300 g**brašna
- **1 caša (180g)**jogurta
- **1 prstohvat**soli
- **1 kašicica**šecera
- **20 g**kvasca
- **50 ml**voda
- **2**jajeta
- Za nadev:
- **po potrebi**džem
- Za posipanje:
- **po potrebi**šecer u prahu
- Za prženje:
- **po potrebi**ulje

Priprema

Za testo: Kvasac izmrviti i staviti u ciniju, dodati vodu, šecer, izmešati. U dublju posudu usuti brašno, dodati jogurt, posoliti, umešati jaja, dodati rastopljen kvasac i zamesiti testo. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe (oko 30 minuta).

Nadošlo testo premesiti, rastanjiti oklagijom...

...te okruglom modlom (ili cašom) vaditi krugove.

Reati ih na tacnu...

...te na svakom krugu praviti udubljenja (uzeti manju cašu-za rakiiju, okretati dno caše i pritiskati kako bi se napravilo udubljenje). Ostaviti da odstoje 15 minuta.

Nakon toga, krofne pržiti na zagrejanoj, dubokoj masnoci dok ne porumene sa obe strane. Odlagati ih na kuhinjski papir kako bi se ocedile od viška masnoce.

Krofne posuti šecerom u prahu i udubljenja puniti džemom. Servirati te poslužiti.

Savet

Ja sam koristila domai džem od kajsija koji sam kuvala, a vi možete koristiti bilo koji džem, pekmez-po želji, svakako dobijate ukusne krofne. Prijatno.