

Panceroti sa eurokremom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 paketa** kvasca
- **1 dl** vode
- **1 kašičica** šecera
- **1** jaje
- **malosoli**
- **1** čaša mleka
- **za prženje** ulje

Za filovanje:

- **100 g** eurokrema

Za posipanje:

- **malo** šecera u prahu

Priprema

U mlakoj vodi pomešajte šecer i kvasac, ostavite da nadoe desetak minuta. Brašno pomešajte sa solju, jajetom i mlekom dodajte nadošli kvasac i zamesite testo. Ostavite da stoji oko sat vremena. Nadošlo testo premesite, razvijte u jednu jufku i vadite čašom krugove.

Svaki krug još malo razvijte oklagijom i u sredini stavite po malo eurokrema.

Spojite krajeve i pritisnite ih malo viljuškom. Pržite u vrelom ulju. Pržene pancerote uvaljajte u prah šećer.

Savet