

Mini Krofnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caša (2dl)** jogurta
- 2 **caše** brašna
- 300 g šećera u prahu (za posipanje)

Priprema

Umutiti žicom ili mikserom, dodavati brašno polako, dok se ne dobije smesa duplo gušća od smese za palacinke. Vaditi kašičicom i spustati nu vrelo ulje. Kada dobiju zlatno-žutu boju, uzvaditi, stavljati na salvet da se malo ocedi ulje, a potom uvaljati u šećer u prahu. Prziti na umerenoj vatri.

Savet

Šolje bi trebalo da budu srednje, videete po gustiti testa. Po ukusu ih možete preliti glazurom od oklade. Prelepe, brze, jeftine, provereno dobre krofnice za iznenadne goste! Prijatno!