

Krofne, krofnice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jaja
- **5** kašikaSunoko šecera
- **250** mlmleka
- **1** kesicaprška za pecivo
- **600** gbrašna
- **6** velikih kašikajogurta
- ulje za prženje
- džem po želji

Priprema

U dubokoj posudi mikserom dobro umutiti jaja sa **Sunoko šecerom**, dodati mleko i sve izmešati, pa polako dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i na samom kraju dodati jogurt. Smesu rukom umesiti u glatko testo.

Radnu površinu posuti brašnom i razviti testo oklagijom debljine do jednog centimetra zatim vaditi manjom modlom krofne koje se reaju na salvetu, dok se sve testo ne potroši.

Zagrejati u vecoj posudi ulje i pržiti krofne dok ne porumene sa svih strana i dok ne dobiju onu braonkastu boju. Krofne premazati džemom po želji i uvaljivati u Sunoko šecer.

Podelite sa nekim koga volite!

Savet