

## *Americke krofnice na moj nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 komada jaja
- 1 caša jogurta
- 13 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- ulje za prženje
- 100 g euro krema

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati jogurt pa sve izmešati a potom dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

U dublji sud zagrejati ulje (uzeti manju šerpicu zbog dubine ulja) pa kašikom vaditi krofnice i spuštati na zagrejano ulje (ringlu uključiti na srednju temperaturu - kod mene je to 2) pržiti dok ne porumene i odmah ih provaljati kroz eurokrem koji ste u dublji tanjir razmazali. Odlagati na tanjiru i služiti.

Mogu se jesti i hladne, ukusne su i dobar su doručak deci.