

Menaž krofne (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **caš**akiselog mleka
- **1** jaje
- **3** **kašike**šecera
- **1/2** **kašice**sode bikarbone
- **2** **kašike**ulja
- **2** **kesice**vanilin-šecera
- **oko 250 g**brašna
- Za prelivanje:
- **100 g**cokoladne glazure
- Za prženje:
- **po potrebi**ulje

Priprema

Za testo: Jaje razmutiti sa kiselim mlekom. U dublju posudu usuti brašno, dodati razmuceno jaje i kiselo mleko, potom umešati sodu bikarbonu, šećer, vanilin-šećer i ulje te umesiti mekše testo.

Testo rastanjiti u veliki krug...

...te okruglom modlom (ili čašom) vaditi krofne.

Krofne pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati ih na kuhinjski papir kako bi se ocedile od viška masnoce. Krofne preliti cokoladnom glazurom, servirati te poslužiti.

Savet

Obradujte svoje mališane ovim predivnim krofnama. Brzo se pripremaju tako da, ukoliko vam dou nenajavljeni gosti, dok popiju kafu, zamesite krofne, ispržite, prelijete Menaž glazurom i uživajte. Prijatno!