

## Jogurt krofne



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jaja
- 1 cašu jogurta
- 50 g šećer u prahu
- 14 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer

### Priprema

U posudu prvo mutimo mikserom jaja i jogurt. Zatim dodajemo brašno, prašak za pecivo i vanilin šećer.

Sve lepo mešamo sa kašikom, dok se sve lepo sjedini. U već zagrejani tiganj u kome je ulje, sa kašikom uzimamo i stavljamo krofne da se prže. Dok pržimo, okrećemo krofne, da se dobro isprže.

Zatim kada ih ispržimo, vadimo ih i valjamo u prah šećer. Veoma brze i lagane krofne, a pri tom ukusne. Probajte!