

Mini krofnice (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 kašike šećera
- 180 ml jogurta
- 80 ml ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 kašice ekstrakta od vanile
- 1 kašika kore pomorandže
- 1 prstohvat soli
- 200 g brašna

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo i soli. U zdelu staviti 2 jajeta, žicom sve dobrooo izmešati (može i mikserom). Dodati ulje, izmešati, dodati jogurt, izmešati, dodati ekstrakt vanile, izmešati, dodati brašno sa praškom i soli, izmešati, dodati naribanu koru limuna ili pomorandže. Aparat za krofnice upaliti da se zagreje i ja sam kašikom za sladoled sipala smesu. Ispeci i posuti sa šećerom u prahu, a sledeci put cu ih malo ukrasiti, danas su samo posute sa šećerom u prahu.

Sve sastojke spojiti i dodati naribanu koru pomorandže ili limuna, kod mene je pomorandža.

Sa kašikom za sladoled sipati smesu u aparat.

Ispeci.

Slatko malo zadovoljstvo. :)

Savet