

Americke krofnice iz aparata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **6 kašike** šećera
- 2 **kesice** burbon vanile
- **100 ml** ulja
- **180 ml** jogurta
- **16 kašike** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **štanglice** **rendan** mlečne čokolade

Za dekoraciju:

- **po potrebi** eurokrem
- **po potrebi** džem
- **po potrebi** šećer u prahu
- **po potrebi** šarene i čokoladne mrvice

Priprema

Umutiti mikserom jaja, šećer i burbon vanilu. Dodati ulje i jogurt pa još malo mutiti.

Dodati mešavinu brašna i praška za pecivo umutiti mikserom. Dodati rendanu čokoladu i špatulom izmešati.

Smesu sipati u aparat za krofnice i peci.

Pecene krofnice se brzo ohlade.

Odmah po vadjenu iz aparata krofnice premazati kremom, posuti šećerom u prahu i mrvicama i poslužiti. Prijatno!

Savet

Želim da se zahvalim recepti.com na divnoj nagradi koju su mi dodelili. Aparat je super. Krofnice se brzo peku. Ja sam standardnom receptu dodala rendanu okoladu i malo više šeera. Recept je odliian krofnice su mekane. Od ove mere izadju bas dosta krofnica.. Ali su toliko ukusne da su baš brzo nestale Nije ostala ni jedna da znam za sigurno da su i sutradan ukusne.