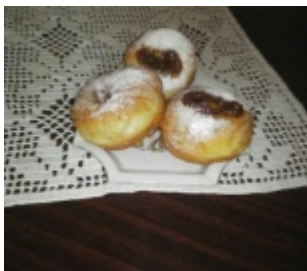


Krofne sa jogurtom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500-550 g brašna
- 2 kašike suvog kvasca
- 2 jajeta
- 2 kašike ulja
- 1,5 dl muke vode
- 1,5 dl jogurta
- 2 kašike šecera
- malo soli
- 2 kašike ulja
- po potrebi masnoća za prženje
- po potrebi krem, pekmez za punjenje
- po potrebi šecera u prahu za posipanje

Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac, šecer, malo brašna pa sačekati 5 minuta. Dodati jaja, ulje, so, jogurt i postepeno dodavati brašno, umesiti mekše testo. Pouljiti posudu staviti testo i ostaviti da naraste do 45 minuta. Testo blago preneti na radnu površinu i razvuci na 2 cm debljine. Vaditi manje ili veće krofnice po želji sa modlom ili čašom. Prekriti ih tu, posuti prah šecerom. PRIJATNO!

Savet

Vrlo su ukusne i sutradan.