

Krofne sa kremom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jajete
- 100 ml jogurta
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika šecera
- 1 kašika ulja
- 1 kesica vanilinog šecera
- 1 prstohvatsoli
- 220 g brašna
- po potrebi krema

Priprema

Umutiti jaje, zatim dodati jogurt, ulje, so, šecer, prašak za pecivo i vanilin šecer. Zatim polako dodavati brašno i zamesiti testo.

Kada ste lepo zamesili testo podeliti na dva dela na približno jednake delove. Razvuci oba dela oklagijom.

Jedan deo blago obeležiti cašom da vi znali gde da stavljate krem, pa u centre krugova stavljati krem.

Preko cele površini stavite drugi deo testa, pa zaseci cašom tako da ispadnu krofne. Radjiti tako dok ne potrošite sav materijal.

Krofne kratko pržiti u ulju tako da prvo spustiti stranu koja je bila na gore.

Savet

Preko krofna možete staviti še?er u prahu, istopljenu ?okoladu ili mrvice za ukrašavanje po izboru. Prijatno :)