

# **Krofnice iz aparata**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3**jajeta
- **5** kašika šecera
- **2** kesice vanil šecera
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **1,5** dlulja
- **270** g jogurta
- **24** kašike brašna

### **Ostalo:**

- **150** g bele cokolade
- **100** g mlečne cokolade
- **50** g tamne cokolade
- **6** kašikaulja
- raznedenekorativne mrvice
- po potrebi boje za kolace

## **Prepričanje**

Jaja penasto umutiti sa šecerom i vanil šecerom zatim dodati ulje i jogurt mutiti mikserom na kraju dodati brašno i prašak za pecivo umutiti dobro mikserom. Ugrejati aparat za krofnice sipst i peci krofnice. Gotove krofnice ohladiti.

Belu cokoladu otopiti na pari sa tri kašike ulja. Jedan deo po želji obojiti sa jestivim bojama. Pola krofnica umakati u cokoladu pa posuti raznim jestivim mrvicama.

Mlecnu i tamnu cokoladu otopiti sa 3 kašike ulja drugu polovinu krofnica umociti u cokoladu i dekorisati mrvicama.

### **Savet**

Krofnice sa tamnom okoladom mogu da se dekorisu belom okoladom i obrnuto.