

Mini krofnice fritulice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/3 kašice** soli
- **70 g** kristal šećera
- **1 kašica** rakije
- **1 kašika** rumca
- **2** jajeta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **200 ml** gustog jogurta

Za prženje:

- **400 ml** ulja

Za dekoraciju:

- **100 g** mlečne čokolade ili krema
- **2 kašike** šećera u prahu

Priprema

Jaja umutiti, dodati im brašno, jogurt i sve ostale sastojke (rakija se stavlja da krofnice nebi upile previše ulja). Sve sjediniti mikserom pa kašicom vaditi manje loptice i pržiti na umerenoj temperaturi (u dubljoj šerpici) dok ne budu poprimile zlatnu boju. Postavljati ih na ubrus nakon prženja da se odstrani višak ulja. Dok su još uvek tople posuti ih prah šećerom i istopljenom cokoladom.

Savet