

Savršeno testo za krofnice iz aparata



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **2**jajeta
- **330 g (16 kašika)**brašna
- **1**kesicaprška za pecivo
- **80 ml**ulja
- **1**cašajogurta

Priprema

Umutite kratko jajeta, šecer i vanilin šecer ne mora da se stvori pena, dovoljno je samo da se šecer sjedini sa jajima. U umucena jaja i šecer dodajte ostale sastojke: brašno, prašak za pecivo, jogurt, ulje. Sve zajedno dobro umutite da masa bude glatka.

U zavisnosti od aparata koji koristite punite udubljenja na aparatu predviena za krofnice ako koristite COLOSSUS aparat za krofnice, dovoljno je jedna kašica smese u svaku rupu.

Nakon što ste ispekli sve krofnice možete ih jesti bez bilo kakvog dodatnog filovanja ili samo pospite po njima prah šecer. Ako želite da ih dekorirate dodatno ja obично otopim cokoladu na pari i umocim svaku krofnicu do pola pa po njoj pospem razne cokoladne mrvice ili kokos. Preko svega toga stavim i po kocku cokolade ili nekog keksica.

Savet

Od ove smese ispadnu oko 50 krofnica, ako želite manje ili više samo prepolovite ili duplirajte smesu.