

Americke krofnice sa kandiranim korom narandže



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **6 kašike** šećera
- **1 kesica** vanil šećera
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **18 ravnih kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 puna kašika** kandirane i sitno rendane
- kore od narandže

Dekoracija:

- **100 g** čokolade sa sitnim lešnicima
- ili mlečne čokolade
- **1 kašica** ulja

Priprema

Mikserom umutiti jaja, šećer i vanil šećer. Dodati ulje i jogurt pa još malo mutiti. Dodati brašno i praška za pecivo kratko umutiti mikserom. Dodati kandiranu koru narandže i izmešati.

Smesu sipati u aparat za krofnice i peci.

Peci po potrebi u zavisnosti od aparata.

okoladu sa lešnicima istopiti sa uljem na pari i premazati svaku krofnicu. Služiti i uživati u lepom ukusu!

Savet