

# *Americke krofnice sa kandiranim korom narandže*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

### **Dekoracija:**

- **100 g** cokolade sa sitnim lešnicima
- ili mlecne cokolade
- **1 kašica** ulja

## **Priprema**

Mikserom umutiti jaja, šecer i vanil šecer. 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**