Panceroti sa eurokremom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1/2 paketica**kvasca
- **1 dl**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1**jaje
- **malo**soli
- **1 čaša**mleka
- **za prženje**ulje

Za filovanje:

- **100 g**eurokrema

Za posipanje:

- **malo**šecera u prahu

Priprema

U mlakoj vodi pomešajte šecer i kvasac, ostavite da nadoe desetak minuta. Brašno pomešajte sa solju, jajetom i mlekom dodajte nadošli kvasac i zamesite testo. Ostavite da stoji oko sat vremena. Nadošlo testo premesite, razvijte u jednu jufku i vadite čašom krugove.

Svaki krug još malo razvijte oklagijom i u sredini stavite po malo eurokrema.

Spojite krajeve i pritisnite ih malo viljuškom. Pržite u vrelom ulju. Pržene pancerote uvaljajte u prah šecer.

Savet