

Americke krofne

:))



1 Jaja, secer, jogurt, mleko, vanilin secer i prasak za pecivo pomesati u ciniju zicom.

2

3 Kada se sve lepo izjednaci u masu dodati brasno i zamesiti glatko testo.

4

5 Ostaviti da odstoji nekih pola sata.

6 Testo razviti u koru i vaditi male krugove casom, a sredinu izvaditi nekom malom casicom.

7

8 Krofne ostaviti da odstoje desetak minuta i onda ih prziti u vrelom ulju sa obe strane.

9

11 Kada su gotove i jos mlake mozete ih posuti prah secerom ili eurokremom, a jos su lepse ako ih

Sastojci:

jaja 2

secera 4 kasike

vanil secera 2 kesice

praska za pecivo 1 kesica

jogusra 2 dl

mleka 1 dl

potrebi brasna po

12

Napomena:

Prijatno!!!