

Krofne sa jabukama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **100 g** gustina
- **100 g** šecera
- 2 jabuke
- 2 jajeta
- **400 ml** jogurta
- **50 ml** rakije
- 1 limun
- **100 g** šecera u prahu
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- 1 narandža

Priprema

U veci sud polupajte jaja. Neprekidno mešajte viljuškom, dodajte šecer i jogurt. Jabuke oljuštite, krupno izrendajte i dodajte u sud.

Dodajte vanilin šecer. U sud krupno izrendajte koru limuna i narandže. Dodajte rakiju, brašno, gustin i prašak za pecivo. Mešajte dok se sastojci ne sjedine. Ostavite testo da odstoji 15 minuta.

Nauljenom kašikom uzimajte od testa, formirajte krofne i pržite u šerpi u vecoj kolicini zagrejanog ulja. Ispržene krofne stavite na tanjir obložen papirnim ubrusom da upije višak masnoce.

Gotove krofne pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savet