

# PUSTNE DOBROTE

RECEPTE PRIPRAVILA: MARINKA BEVC

3.3.2014

# PUSTNE MIŠKE Z JOGURTOM

Sestavine: 2 jogurtova lončka moke

1 navaden jogurt

2 žlici sladkorja

2 jajca

1 vanilin sladkor

1 pecilni prašek

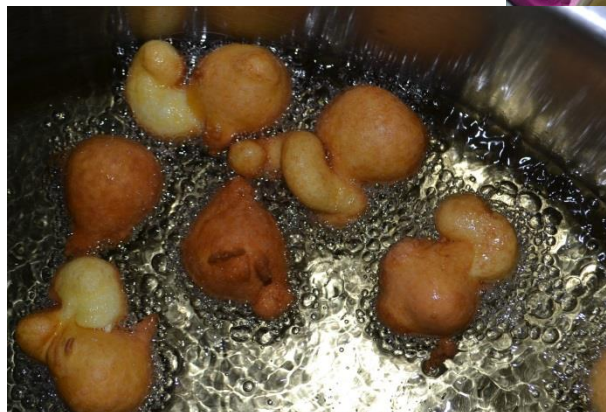
ščepec soli

po želji malo ruma

olje za pečenje

Priprava: Stepemo jajca, sladkor, vanilin sladkor.

Dodajmo jogurt, sol, rum in na koncu moko s pecilnim praškom. Segrejemo olje na 160°C in z žlico dajemo testo v olje, kjer se oblikujejo miške, malo jih obračamo, pečene posujemo s sladkorjem v prahu.



# KROFI-VARIANTA 1

Sestavine: 1 kg moke

7 rumenjakov

80g kvasa

100g sladkorja

5dl mleka

1dl olja

0.5 dl ruma

vanilin sladkor

žlička soli

limonina lupina

marelična marmelada

sladkor v prahu za posip

olje za pečenje



**Priprava:** V posodo damo moko, dodamo sol. Nastavimo kvas z 5 žlic mleka, 1 žlička sladkorja in malo pomokamo. Segrejemo mleko, olje, rum. Mešamo 7 rumenjakov, sladkor in vanilin sladkor, limonino lupino. Nato zlijemo kvas v moko, dodamo segreto mleko in rumenjake. Vse skupaj gnetemo 15-20min, nato oblikujemo kroglice približno 80g. Krofe polagamo na pomokan prt in jih vzhajamo 30min in jih pečemo 5-6 min na vsaki stani na 160 °C. Malo ohladimo in jih nadevamo z marmelado in jih posujemo s sladkorjem v prahu.

# KROF- VARIATNA 2

Sestavine: 600g moke

6 rumenjakov

40g kvasa

50g sladkorja

2.5 dl mleka

150g masla

1 vanilin sladkor

limonina lupina

sol

rum

marelična marmelada

sladkor v prahu za posip

olje za peko

Priprava: Delamo vse isto kot pri prvih krofih razlika je v tem, da za te krofe testo razvaljamo in izrezujemo krofe.



# KRHKI FLANCATI

Sestavine: 300g moke  
ščepec soli  
4 rumenjaki  
1 žlica sladkorja v prahu  
1 žlica ruma  
1.5 dl belega vina  
1 žlica kisle smetane  
sladkor v prahu za posip  
olje za pečenja



Priprava: V moko dodamo sol, rumenjake, sladkor v prahu, rum, vino, kisko smetano. Vse sestavine gnetemo v gladko maso in pustimo počivat 30 min. Nato razvaljamo za nožev rob debelo in izrežemo pravokotnike in jih ocvremo v olju, posujemo z sladkorjem v prahu.



Pripravila: Barbara Bučar

Fotografije: Barbara Bučar

26.6.2014

**DOBER TEK !!!**

