



www.moji-recepti.net

### Recept:

Ocvrte miške

### Sestavine:

- 2 x lončka navadnega jogurta
- 2 x jajci
- 4 x lončke moke
- 2 x pecilni prašek
- 2 x vanilijev sladkor
- 1 x sladkor v prahu



### Zahtevnost:



### Splošni opis in postopek:

- V posodi zmešamo jogurt, jajci in vanilijev sladkor.
- Nato dodamo še moko in pecilni prašek ter dobro premešamo, da nastane gladko testo. Za približno pol ure pustimo testo počivati.
- Segrejemo olje v večji posodi in z žlico zajamemo testo ter ga položimo v olje. Ocvremo jih do zlatorjave barve in jih nato obrnemo ter ocvremo še na drugi strani.
- Da se odcedi odvečno olje, jih položimo na krožnik pokrit s papirnato brisačko. Še tople jih potresemo s sladkorjem v prahu.