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.