

Cimet krofnice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 1 kvasac
- 0,5 l mleka
- 0,5 kašičice soli
- 1 kašika šecera
- 2 kašike ulja
- 3 žumanca
- 1 kg brašna

Za prženje:

- malo ulja

Za valjanje:

- 100 g šecera u prahu
- 1 kesica cimeta

Priprema

Razmutiti kvasac i mleko sa šecerom i solju. Dodati žumanca i ulje, a potom brašno. Zamesiti testo i odmah ga razvuci oklagijom na debljinu od 0,5cm. Vaditi capom, pa rakijskom čašicom izdubiti unutra. Ostaviti da odstoji 15 minuta.

Pržiti u dubokom ulju i odmah ih valjati u posudi gde smo pomesali šećer u prahu i cimet.

Savet

Možete koristiti modlice za različite oblike krofnica.