

Brze limun krofnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** šećera
- **1** limun - korica
- **1 dl** ulja
- **1 dl** mleka
- **1** vanil-šećer
- **2** praška za pecivo
- **1** jaje

Za posipanje:

- **1 kesica** šećera u prahu

Priprema

Prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodati mu šećer, so, vanil-šećer, narendanu koricu od jednog limuna, ulje, pa sa toplim mlekom zamesiti mekše testo. Ako je potrebno, dodati mlake vode da bi se dobila potrebna mekoća testa. Odmah razviti koru i čašom vaditi krofnice. Pržiti ih u vreloj ulju i vaditi na papirnati ubrus da upiju višak masnoće, a potom ih valjati u šećer u prahu.

Savet

Kad nemate šta za veeru...na brzaka...