Posne krofnice iz aparata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**vode
- **200 g**šecera
- **450 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1 kesica**cimeta
- **5 kašika**ulja
- **malo** anisa
- **3 kašike**kakaa
- **5 jelovnih kašika** marmelade

Priprema

Sve sastojke jedne po jedne lepo sjediniti. Smesa koju treba da dobijete je gušca. Lupo pekac krofnica prvo nauljite tek tek- Kašikom vadite smesu kao kada redovno pecete. Još vruce krofnice uvaljajte u prah šecer.

Savet