

Mini krofnice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4**jajeta
- **3 manje šoljice**šecera
- **2 manje šoljice** ulja
- **1 manja šoljica**obicne vode
- **2 manje šoljice** mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **po potrebibrašno**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, zatim dodati ostale sastojke. Testo treba da bude gušće nego za palacinke.

Kašikom vaditi smesu i peci u kalupu za mini krofnice, ali može i u bilo koji drugi kalup. Mazati ih sa kremom, džemom, prah šecerom.

Savet

Testo je jako lepo, probala sam i neke druge recepte, ali mi je ovaj omiljeni, jer se prosto tope u ustima i dosta ispadne krofnica. Uživajte :-)