

Brze američke krofnice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1** cašakisele pavlake
- **5** kašika šecera
- **3** jajeta
- **13** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kesicavanimilin šecera

Za nadev:

- po želji šecer u prahu
- po želji topping od colade, jagode i sl.

Za prženje:

- **150** gmargarina
- **100** dl suncorketovog ulja

Priprema

U posudu dodati suve sastojke (brašno, šećer, pecivo i vanilu), dobro promešati varjacom. U brašno sa suvim sastojcima dodati jaja i pavlaku. Mešati dok se ne dobije glatka smesa. U dublju posudu staviti margarin sa uljem da se ugreje. Krofne se mogu praviti kašikom ili kulinarskim špricem za američke krofnice. Pržiti dok ne porumene sa obe strane. Savet: Poželjno je da posuda u kojoj se prže krofne bude dublja, da ne bi došlo do

zagorevanja krofni.

Savet