

Brze američke krofnice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **čaš** kisele pavlake
- **5** **kaš**ika šećera
- **3** jajeta
- **13** **kaš**ika brašna
- **1** **kes**ica praška za pecivo
- **1** **kes**ica vanilin šećera

Za nadev:

- **po želji** šećer u prahu
- **po želji** toping od colade, jagode i sl.

Za prženje:

- **150** g margarina
- **100** dl suncoketovog ulja

Priprema

U posudu dodati suve sastojke (brašno, šećer, pecivo i vanilu), dobro promešati varjačom. 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 ugrije. Krofne se mogu praviti kašikom ili kulinarskim špricom za američke krofnice. Pržiti dok ne porumene sa obe strane. Savet: Poželjno je da posuda u kojoj se prže krofnice bude dublja, da ne bi došlo do

zagorevanja krofni.

Savet