

Limun krofne



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 1 kvasac
- 7 dlmleka
- 150 gšecera
- 3 jajeta
- 1,5 dl ulja
- 1 limun
- 1 kesicavanilin šecera
- 1,3 kgbrašna

Posipanje i punjenje:

- 200 gšecera u prahu
- 2 kesicevanilin šecera
- po željikrem ili džem

Priprema

Staviti kvasac da nadoe sa mlekom i kašicom šecera. U meuvremenu umutiti jaja, šećer, ulje, vanilin šećer, sok od limuna i korice. Dodati kvasac sa mlekom. Dodavati brašno i umesiti testo srednje tvrdoce. Pustiti da naraste. Premesiti i razvuci do 1 cm debljine. Vaditi krofne cašom. Kada nadoe pržiti ih u dubljem ulju. Vruce

ih valjati u šećer u prahu sa vanilom. Mada možete samo puniti nadevom po želji. Samo po sebi testo je slatko.

Savet

Izuzetnog ukusa i mirisa. Moja deca ih obožavaju, tako da brzo nestanu. Prijatno!