

Krostule



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 1 jaje
- 1 žumanjak
- 2 kašike šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 kašike belog vina
- 1 kašikaruma
- 2 kašikeulja
- 1 kašicakore od limuna
- 1 prstohvatsoli

Priprema

Pomešati jaje i žumanjak, dodati šecer, vaniliju, vino, rum i ulje, sve dobro promešati. Prosejati brašno, dodati naribanu koru limuna i prstohvat soli. U smesu od jaja dodati deo brašna, promešati, zatim dodati ostatak brašna. Umesiti tvrdo testo. Zamotati u foliju i ostaviti u frižider 20 minuta. Na blago pobrašnjenom radnoj površini razvaljati tanko i rezati oblike. Ja sam ih rezala kao štapice i malo ih uvertala. :) Peci u ulju dok porumene. Pecene slagati na kuhinjski ubrus da upije višak masnoće. Gotove posuti sa prahom šećerom.

Savet