

Krofnice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mlake vode
- **1** kora limuna
- **4 supene kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **20 g** svežeg kvasca
- **4 jogurtske** čaše brašna
- **1/2 jogurtske** čaše ulja

Priprema

U sud sa mlakom vodom rastvoriti kvasac.

Dodati 4 čaše brašna. Dodati pola čaše ulja. Sjediniti.

Narendati koru od jednog limuna. Opet sjediniti testo.

Napraviti loptu od testa.

Razvuci testo oklagijom na što tanje.

Rakijskom čašom vaditi krofne. Na zagrejanom ulju pržiti krofne. Posuti ih prah šecerom.

Savet

Jako su jednostavne za spremanje. Prijatno.