

Americke mini krofnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Sastojci

- **500 gr**brasna
- **3**jaja
- **25 gr**maslaca
- **1**kvasac
- **pol**avanilin secera
- **prst**ohvatsoli
- **kap**ruma
- **230 ml**vode

Glazura

- topin od cokolade
- kikiriki

Priprema

U brasno izdrobiti kvasac,dodati jaja,omeksali maslac,vanilin secer,so,rum i polovinu mere mlake vode pa mesiti testo.Polako dodati i ostatak vode i mesiti 10 minuta.Ostaviti testo da odmori 3 minuta.Razvuci koru i vaditi male krofnice.Odlagati ih na vruc posut brasnom pleh 45 minuta.Prziti ih u dubokoj masnoci.

Krofnice prosarati toppingom i kikirikijem.

Savet

Krofnice je najbolje pržiti u palminom ulju.