

# **Brze limun krofnice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna
- **1 kašica**soli
- **2 kašike**šecera
- **1**limun - korica
- **1 dl**ulja
- **1 dl**mleka
- **1**vanil-šecer
- **2**praška za pecivo
- **1**jaje

### **Za posipanje:**

- **1 kesica**šecera u prahu

## **Priprema**

Prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodati mu šefer, so, vanil-šefer, narendanu koricu od jednog limuna, ulje, pa sa toplim mlekom zamesiti mekse testo. Ako je potrebno, dodati mlake vode da bi se dobila potrebna mekoca testa. Odmah razviti koru i cašom vaditi krofnice. Pržiti ih u vrelom ulju i vaditi na papirnatni ubrus da upiju višak masnoće, a potom ih valjati u šefer u prahu.

## **Savet**

Kad nemate šta za veeru...na brzaka...