

Mini krofnice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 3 manje šoljice šećera
- 2 manje šoljice ulja
- 1 manja šoljica obične vode
- 2 manje šoljice mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kesice vanilin šećera
- po potrebi brašno

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati ostale sastojke. Testo treba da bude gušće nego za palacinke.

Kašikom vaditi smesu i peći u kalupu za mini krofnice, ali može i u bilo koji drugi kalup. Mazati ih sa kremom, džemom, prah šećerom.

Savet

Testo je jako lepo, probala sam i neke druge recepte, ali mi je ovaj omiljeni, jer se prosto tope u ustima i dosta ispadne krofnica. Uživajte :-)