

Mini krofnice sa cimetom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **2** jajeta
- **20 g (kockica)** svežeg kvasca
- **50 g** šećera
- **rendana kora** od jednog limuna
- **1/2 kesice** cimeta
- **2 dl** ulja
- **malosoli**

Za posipanje:

- **100 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

U malo mlakog mleka izmrvite kvasac dodajte kašiku šecera i 2-3 kašike brašna. Promešajte i ostavite na toplom mestu da smesa nadođe. Potom dodajte brašno pomešano sa cimetom, jaja, šecer, rendanu koru limuna, preostalo mlako mleko, vodu, ulje i so. Umesite glatko testo i ostavite da se udvostruci. Oklagijom testo razvucite na debljinu 1 cm i modlom ili cašom vadite krofnice i pržite ih na zagrejanom ulju s jedne i druge strane, dok ne porumene. Krofnice vadite na papirne salvete, da se ocede od suviše masnoce. Prohlađene složite na tacnu za posluživanje i pospite šecerom u prahu pomešanim sa vanil-šecerom i poslužite. .

Savet