

Limun krofne



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kvasac
- **7** dlmleka
- **150** g šecera
- 3 jajeta
- **1,5** dl ulja
- 1 limun
- **1** kesica vanilin šecera
- **1,3** kgbrašna

Posipanje i punjenje:

- **200** g šecera u prahu
- **2** kesice vanilin šecera
- **po željikrem ili džem**

Priprema

Staviti kvasac da nadoe sa mlekom i kašicicom šecera. U meuvremenu umutiti jaja, šecer, ulje, vanilin šecer, sok od limuna i koricu. Dodati kvasac sa mlekom. Dodavati brašno i umesiti testo srednje tvrdoce. Pustiti da naraste. Premesiti i razvuci do 1 cm debljine. Vaditi krofne cašom. Kada nadoe pržiti ih u dubljem ulju. Vruće

ih valjati u šećer u prahu sa vanilom. Mada možete samo puniti nadevom po želji. Samo po sebi testo je slatko.

Savet

Izuzetnog ukusa i mirisa. Moja deca ih obožavaju, tako da brzo nestanu. Prijatno!