Krostule



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**brašna
- **1** jaje
- **1**žumanjak
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **3 kašike**belog vina
- **1 kašika**ruma
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicica**kore od limuna
- **1 prstohvat**soli

Priprema

Pomešati jaje i žumanjak, dodati šecer, vaniliju, vino, rum i ulje, sve dobro promešati. Prosejati brašno, dodati naribanu koru limuna i prstohvat soli. U smesu od jaja dodati deo brašna, promešati, zatim dodati ostatak brašna. Umesiti tvrdo testo. Zamotati u foliju i ostaviti u frižider 20 minuta. Na blago pobrašnjenoj radnoj površini razvaljati tanko i rezati oblike. Ja sam ih rezala kao štapice i malo ih uvrtala.:) Peci u ulju dok porumene. Pecene slagati na kuhinjski ubrus da upije višak masnoce. Gotove posuti sa prah šecerom.

Savet