

Posne krofnice iz aparata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** cimeta
- **3 kašike** kakaoa
- **1/2 kašice** anisa
- **200 g** šecera
- **5 kašika** marmelade od šipuraka
- (ili po vašem izboru)
- **7 kašika** ulja
- **300 ml** tople vode

... i još:

- šećer u prahu
- posni krem

Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati prašak za pecivo, cimet, kakao, anis (ako ne možete da ga pronađete može i bez njega) i šećer. Kašikom dobro promešati. Zatim dodati marmeladu, ulje i toplu vodu. Kašikom izmešati testo, da ne ostanu grudvice. Ostaviti testo da odstoji 10-ak minuta.

Uključiti kalup za krofnice da se ugrije. U zagrejani kalup stavljati po kašičicu fila i peći krofnice, oko 2

minuta. Proverite, kalupi su razliciti. Ja sam pekla u kalupu, koji zelenom lampicom obaveštava da je testo peceno.

Pecene krofnice vaditi na odgovarajucu tacnu. Kada završite sa pecenjem krofnica posuti ih šecerom u prahu i napuniti kremom (veoma su ukusne i bez ikakvih dodataka).

Recept sam videla na internetu.

Savet