

Posne krofnice iz aparata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kesicacimeta**
- **3 kašikekakaoa**
- **1/2 kašiciceanisa**
- **200 gšecera**
- **5 kašikamarmelade od šipuraka**
- (ili po vašem izboru)
- **7 kašikaulja**
- **300 mltople vode**

... i još:

- šefer u prahu
- posni krem

Priprema

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

Ukljuciti kalup za krofnice da se ugreje. U zagrejani kalup stavljati po kašicicu fila i peci 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