

Špic krofnice od bundeve



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 ml** vode
- **1 dl** ulja
- **100 g** brašna
- **2** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200 g** bundeve
- po potrebi **ulja**

Za sirup:

- **200 g** šećera
- **2 dl** vode
- **1** limun

Priprema

Bundevu skuvati, ocediti od tecnosti, ohladiti i od nje napraviti pire. U dubljoj šerpi pomešati ulje i vodu i staviti da se kuva.

Kad provri umešati brašno i prašak za pecivo i mešati da se sve dobro sjedini. Ostaviti da se u potpunosti ohladi. U ohlaeno dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom da se smesa ujednaci. Zatim dodati pire od bundeve i još kratko mutiti.

Zagrejati ulje, pa puniti špric za tulumbe i spuštati krofnice u vrelo ulje.

Vaditi i stavljati da se ocede na papirni ubrus. Sacekati da se skroz ohlade.

Skuvati sirup od vode i šecera, pa mu dodati limun isecen na kolutove. Ohlaene krofnice prelitи vrelim sirupom. Sacekati da se ohlade, pa služiti.

Savet