

Mini krofnice (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 4 kašikešecera
- 1 kašikasuvog kvasca
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 prstohvatsoli
- 2 cepa od flaše rakije
- 1 dlulja
- 2jaja
- 500 gbrašna
- za posipanješecer u prahu

Priprema

U 2 dl mlakog mleka staviti 4 kašike šecera i 1 kašiku suvog kvasca, da stane 5 minuta pa dodati, ulje, 2 jajeta, vanilin šecer, prstohvat soli, rakiju i 250 g brašna. Dobro umutiti mikserom i dodati još 250 g brašna umesiti varjacom.

Ostaviti da nadolazi da udvostruci kolicinu. Kad nadodje izmesiti testo na blago pobrašnjenu radnu površinu razvaljati 2 cm debljine. Krofnice vaditi čašicom za rakiju. Ostaviti da stanu 15 - 20 minuta i pržiti u vrućem ulju sa jedne i druge strane. Prilikom prženja one se same okreću ako neće malo ih pogurati varjacom. Tople uvaljati u šecer u kristalu.

Savet