

Tulumbice kao krofnice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **2** dlkiselog mleka ili jogurta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **17** kašikabrašna

Za przenje:

- **po potrebi** ulje (treba da plivaju)

Sirup:

- **500 ml** vode
- **500 g** šecera
- **1** kesicavanil šecera

Priprema

Jaja i kiselo mleko umutiti žicom pa dodati brašno i pecivo i fino izjednaciti. (ps.gustina kao kod fritule) U posudu sipati ulje da se zagreje pa kašikom vaditi i pržiti tulumbice. Dok se tulumbice prže staviti da se skuva sirup, neka vri 5 do 10 minuta. Gotove preliti sirupom i ostaviti da upiju pa zatim posluzite!!!

Savet

Neodoljivo mekane i savršene!!!