

Posne krofne



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 6 kašicica šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 kašicica soli
- 3 šoljice male ulja
- 1 kocka kvasca
- 1/2 l caja (po želji)
- korica limuna i pomorandže

Priprema

Skuvati caj i ostaviti da se prohladi, da bude mlak. Kvasac staviti u šolju sa malo vode da nadoe.

U posudu staviti 1 kg brašna, šecer, 1 vanilin šecer, so, ulje i rendanu koricu limuna i pomorandže.

Zamesiti i ostaviti da nadoe. Testo se lepo radi.

Mnogo su ukusne i mekane kiflice.