

## ***Krofne sa anisom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 230 g brašna
- 280 g šecera
- 3 kapi esencije limuna
- 1/2 kasicice anisa

### **Priprema**

Ulupati jaja i šecer u penastu smesu, dodati esenciju limuna i brašno. Smesu staviti u poslasticarski špric i praviti krofnice na maslacem namazanom plehu. Ostaviti na toplom mestu najmanje 4 sata ili preko noci.

Kolace posuti anisom i peci, u prethodno (na 150°C) zagrejanoj pecnici, dvadesetak minuta.