



Kroštule

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

2 K Plus jaja
1 žličica šećera
2 Sweet chef vanilin šećera
3 žlice rakije
2 žlice ruma
4 žlice masti
korica ½ limuna
300 g glatkog brašna
30 g Sweet chef šećera u prahu
sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Jaja, šećer i vanilin šećer, rakiju, sol, rum, mast, koricu limuna i prstohvat soli pomiješajte ručnim mikserom.

Postupno dodajte brašno i umijesite srednje čvrsto tijesto.

Ostavite tijesto da odmori pola sata pa ga podijelite na tri dijela. Svaki razvaljajte na pobrašnjenom podlozi i izrežite trakice, a trakice zavežite u čvor.

Kratko pržite u dubokom ulju dok ne postanu lagano tamnije.

Izvadite i tople pospite šećerom u prahu.