




# 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.