

Baka Radine krofne



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **1/2**kvasca
- **malol**imunovog soka
- **1**jaje
- **2 kašike**šecera
- **malosoli**
- **1 dl**ulja

Priprema

Staviti kvasac u malo mlakog mleka da nadoe. U vanglicu pomesati preostalo mleko, ulje, šecer, jaje, limunov sok i malo soli, a dodati i nadošli kvasac. Postepeno dodavati brašno i mesiti testo rukama, sve dok prestane da se lepi za prste. Ostaviti testo da odstoji 30 minuta. Testo zatim razvuci oklagijom na debljinu od 5-6 milimetara i vaditi krofne modlom ili cašom. Krofne ostaviti još desetak minuta da nadodju. Krofne pržiti u zagrejanom ulju i vaditi ih na salvetu da upije masnocu. Uvaljati ih u šecer u prahu u koji ste dodati vanil šecer.

Savet