

Krofne sa narandžom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1** paketić kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1,5 dl** mleka
- **2** narandže
- **malorendane** kore od narandže
- **2** jaja
- **za prženje** ulje
- **za posipanje** šećer u prahu

Priprema

U mlako mleko rastvorite kvasac i šećer. U drugi sud prosejте brašno, dodajte nadošli kvasac, so, sok i malo rendane kore od narandže, jaja i zamesite testo. Pokrijte krpom i ostavite na toplom da se udvostuci. Nadošlo testo premesite, razvijte oklagijom na debljine 1 cm i vadite cašom krugove. U zagrejano ulje pržite krofne sa obe strane da porumene. Gotove krofne vadite na salveti da upiju višak masnoće. Pospite šećerom u prahu i poslužite sa džemom i kafom... Prijatno.

Savet