Šupljikave krofne

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kockice**kvasca
- **1 dl**mlake vode
- **700 g**brašna
- **80 g**margarina
- **50 g**šecera
- **4**žumanca
- **1 dl**kisele pavlake
- **1 kašicica**soli
- **1 dl**mlakog mleka
- ulje - za pecenje

Priprema

Pola kocke kvasca staviti u mlaku vodu da nadoe sa kašicicom šecera i kašicicom brašna. Posebno sjediniti polovinu od 700 g brašna, otopljeni margarin, šecer, žumanca, kiselu pavlaku, so i mleko. Dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje preostalog brašna zamesiti glatko testo. Testo tanko razviti i modlom vaditi krofne, pokriti ih krpom i ostaviti da odstoje sat vremena. Nakon toga ih peci u vrelom ulju prvo sa jedne, a zatim i sa druge strane. Posudu za pecenje obavezno poklopiti.

Savet

Belanca su višak, možete ih umutiti u sneg pa poslužiti uz krofne.