

Krofnice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **3** dl vode
- 2 jajeta
- **1 kašika** šećera
- **50** ml ulja
- 1 kvasac
- **oko 800** g brašna

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac, mešati dok se ne istopi. Dodati ostale sastojke, umesiti testo. Staviti da naraste 20 minuta. Onda premesiti testo i opet ostaviti da odstoji. Onda razvuci testo na pobrašnjenu površinu. Vecom kažom vaditi krugove, a malom kažicom od rakije vaditi krugove u sredini. Ostaviti krugove 15 minuta da odmore i pržiti u vrelom ulju.

Savet

Gotove krofne možete posuti po želji. Prijatno.