

Krofne



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2** jajeta
- **250 ml** mleka
- **250 ml** kisele vode
- **1 kašica** šećera
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** vanile
- nutela, čokolada

Priprema

U mlakom mleku izmešati kvasac i šećer, ostaviti desetak minuta da nadoe. U dublji sud pomešati brašno, so, jaje i kiselu vodu. Dodajte nadošli kvasac i zamesite testo. Pokrijte testo krpom i ostavite da stoji na toplom oko sat vremena. Nadošlo testo premesite i razvijte oklagijom na debljine 1 centimetar i vadite krugove modlom. Ostavite da ostoje još pola sata, za to vreme zagrejte ulje, pržite sa obe strane dok ne porumene. Gotove krofne namazati nutelom ili topljenom čokoladom.

Savet