

Krofne sa džemom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krofne:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**vode
- **1 komad**kvasca
- **1 kašica**casoli
- **3 kašike**šecera
- 1jaje
- **50 ml**ulja
- džem
- prašah šecer

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadoe. Zatim ga umesati u brašno. Dodati mlaku vodu, so, šecer, ulje i jaje. Umesiti glatko testo i ostaviti na topлом da naraste. Razviti testo debljine prsta, modlom ili cašom vaditi krugove. Ostaviti ih još 30 minuta da odmaraju pa ih onda prziti u vrelom ulju. Izvaditi ih na salvetu da se ocedi višak masnoce. Puniti ih po želji džemom ili ih uvaljati u prah šecer.

Savet

Krofne tokom prženja non-stop prelivati kašikom s vreli uljem u kom se prže. Tako će postati loptice, a sredina e

im ostati šuplja.