

Domace krofnice



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g mekog brašna tip 400
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** prstohvatsoli
- **4** g suvog kvasca
- **2** kašikešecera
- **1** kašikamargarina
- **1** limun - korica
- prah šećer za posipanje

Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlakog mleka sa kašikom šecera, pa ostaviti da nadoe. U prosejano brašno dodati jaje, žumance, malo soli, preostali šećer i kvasac.

Promešati, dodati ulje, otopljen margarin i izrendanu koru limuna, te zamesiti testo i ostaviti ga na toplom da se udvostruci.

Testo zatim razviti na debljinu palca, vaditi krofnice čašom, ostaviti da narastu 15 minuta, te pržiti u vreloj ulju.

Kad su gotove, krofnice posuti šećerom u prahu. Prijatno.

Savet

Fantastine domae krofnice.