

Krofne (5)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** cašabrašna
- **2** cašemlakog mleka
- **1** kockicasvežeg kvasca
- **1** kašikašecera
- **1/4** kašicicesoli
- **3** jajeta
- **50 ml** ulja
- **po ukusu**šecera u prahu

Priprema

Mlakom mleku dodati izmrvljen kvasac i kašiku šecera. Ostaviti 10-tak minuta za odstoji (dok ne zapeni).

Umutiti jaja, sipati ulje, mleko s kvascem, malo soli i postepeno dodavati brašno, da bi lakše mutili, a kasnije mešali. Posuti sa malo brašna, koliko da pokrije testo i ostaviti da testo naraste. iniju pokriti krpom. Testu je potrebno oko 1/2 sata (dok se masa ne udvostruci).

Sto posuti brašnom i izruciti testo, premesiti ga i razviti na debljinu od 1 cm. ašom seci krofnice i odlagati na plato posipan brašnom. Kada završite sa prvom turom, premesiti ostatak testa, pa iznova seci cašom krofne. Tako isecene krofne, pokrijte krpom i ostavite da krofne narastu jedno 1/2 sata.

Ukljucite šporet na srednju temperaturu (kod mene je 2) i pržiti u vrelom ulju. Ona strana krofne koja je bila na platou, (donja) prilikom spuštanja u ulje treba da ide gore. S obzirom da krofne pržite sa obe strane, kada pržite

prvu poklopite šerpu poklopcem, da bi lepo narasle i bile vazdušaste.

Krofne poreajte na salvete, da bi upile vušak ulja i pospite šećerom u prahu. Ja sam posipala i nesquik-om, a možete i prelivom od čokolade.

Savet

Brašno dodajte po potrebi dok mesite testo.