

Krofnice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- 2 jajeta
- 2 fildžana šećera
- 2 fildžana ulja
- 500 ml mlijeka
- 1 kašika suhog kvasca
- po potrebi brašno

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, pa postepeno dodati mlijeko i kvasac, zatim dodavati brašno, dok ne dobijemo tijesto koje se da oblikovati.

Pustiti tijesto da naraste, zatim ga razvaljati pa cašom vaditi krofne, koje pustimo da malo odstoje na tacni, zatim ih pecemo na srednje jakoj temperaturi, s jedne, pa sa druge strane.

Gotove krofne vadimo i posipamo šećerom u prahu ili prelijemo čokoladnim prelivom.

Savet

Krofne je najbolje peći na srednje jakoj temperaturi, da dobiju zlatno žutu boju. Prijatno!