

## **Krofne (19)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 1 kg** brašna
- **0,5 l** mleka
- **200 g** šecera
- **3** jajeta
- **50 ml** ulja
- **1 malo pakovanje** kvasca
- korica limuna
- ulje ili mast za prženje
- šecer u prahu
- **2 kesice** vanilin šecera

### **Priprema**

U mlako mleko dodati šecer, razmutiti kvasac. Masu, kada kvasac malo po?e sipati u brašno, dodati ulje, jaja i koricu limuna. Zamesiti glatko testo. Ostaviti na toplom da nado?e. Razviti koru debljine 1-2 cm, pa cašom vaditi krofe.

Ostaviti krofne da nado?u, a onda pristupiti prženju: U vreloj masnoci staviti nekoliko krofni, poklopiti na 5 -6 sekundi, otklopiti, okrenuti krofne, pržiti do kraja otklopljene. Vaditi rešetastom kašikom i stavljati pravo u prah šecer koji je pomešan sa vanilom. Valjati ih. Postupak sa prženjem ponavljati, dok ima krofni.

### **Savet**

Kada se prohlade, mogu se špicem puniti sa malo mekanog džema ili krema, mogu se prelići čokoladom, ali kod mene se to ništa ne čeka: Pojedu se u izvornom obliku, samo šećer i vanila. Prijatno!