

Krofne (6)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **1** žumanjak
- sol
- **4 g** suhog kvasca
- **2 kašike** šećera
- **3 dl** mlijeka
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** margarina
- limunova korica

Priprema

Otopiti kvasac u malo brašna, mlijeku i šećeru.

U brašno dodati jaje, žumanjak, so, margarin, limunovu koricu, ulje i kvasac. Umesiti tijesto.

Razvaljati tijesto prst debelo. Vaditi krugove i ostaviti da nadou. Preokrenuti i ostaviti opet da nadou.

Pržiti u ulju, gornja strana ide prema dolje. Prije prvog okretanja posuda mora biti zatvorena, a kasnije otvorena.

Savet

Brzo porumene pa je lakše koristiti providan poklopac da vidite i da vam ne izgore. Dobar tek ;)