

Krofne (21)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **40 g** kvasca
- **2** jajeta
- **1 kašika** šecera
- **1 prstohvat** soli
- **700 g** brašna
- **oko 700 ml** ulja za prženje
- **50 g** brašna za posipanje

Priprema

U toplo mleko dodati izmravljeni kvasac i šecer pa izmešati. U to dodati pola mere brašna i sve sjediniti žicom za mucenje. Zatim dodati ulje, jaja i so. Opet izmešati. Dodati ostatak brašna, pa umutiti kašikom. Tome dodati još 50 g brašna.

Testo ce biti mekano i lepice se za prste ali tako treba. Kašikom ga uobliciti, posuti testo sa malo brašna odozgo, pa pokriti krpom i ostaviti da odstoji oko 30 minuta, dok se masa ne udvostruci.

Pobrašnjaviti sto, staviti nadošlo testo, bice i dalje lepljivo, ali kad ga budete sa malo brašna premesili nece više.

Sto opet malo pospite brašnom i razvuci testo debljine na 1 cm. Vaditi modlom za krofne (čašom željene velicine).

Pospite brašnom tacne gde cete staviti krofne, zatim ih pokriti i ostaviti da odstoje 20 minuta.

Zagrijati ulje (700 ml) na srednjoj temperaturi i pržiti dok ne porumene.

Savet

Krofne su mekane i ukusne i sutradan! :)