

Quickie donat



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna tip 500
- **1**jaje
- **malomaslaca** ili ulja
- **1 kašikagerma/kvasac**
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **3 kašikešecera**
- **po potrebi**mlijeka
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Germu/kvasac potopiti u malo mlakog mlijeka i šecera pa pustiti da odstoji na toplom 5 minuta. Umutiti jaje, dodati preostali šecer, omekšali maslac (u zamjenu za maslac može i 4-5 supenih kašika ulja). U brašnu napraviti malo udubljenje pa izliti nadošli kvasac, pola cajne kašicice praška za pecivo, zatim umuceno jaje sa masnocom i mlijeka po potrebi. Mijesiti dok se ne dobije glatko tijesto. Prekriti i ostaviti da odstoji na toplom oko 15-20 minuta. Tijesto oblikovati u loptu i razvaljati na pobrašnjennoj površini na debljinu oko 1 cm. ašom sjeci male krugove i redati ih na plah prekriven pamucnom krpom. Ostaviti tako 5-6 minuta. U manjoj šerpi ugrijati ulje, (ja ne sipam puno ulja pri prženju, otprilike jedna veka šolja za caj, i pržim u manjoj šerpi dovoljnoj za po 4 krofne, jednostavnije je, i ne upija previše ulja). Krofne pržiti u vrelom ulju, kad porumene okrenuti ih na drugu stranu i sacekati par minuta. Brzo dobijaju rumenu boju i izgled loptice. Porumenjele krofne vaditi na paprni ubrus da upiju višak masnoce. Posuti ih šecerom u prahu.

Savet