

Puž krofnice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 paketicka**vasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- 2jaja
- **2,5 dl**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**margarina
- šecer u prahu za posipanje
- ulje za prženje

Priprema

U prosejano brašno dodati izmrvljen kvasac, kašicicu šecera i soli. Zatim dodajte jaja, margarin, vanikin šefer i mlako mleko. Zamesite testo i ostavite na sobnoj temperaturi da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i napravite male loptice. Od svake loptice napravite valjak, A valjak uvijte u obliku puža.

Napravljene pužice poreajte na tacnu i ostavite još desetak minuta da odstoje.

Za to vreme zagrejte ulje i u vrelo ubacujte pužice da se prže okrecuci sa obe strane da porumene.

Gotove pužice vadite na salveti da upiju višak masnoce. Pospite šecerom u prahu i poslužite sa džemom.

Savet