

Krofnice sa kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **1** kvasac
- **100 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Još:

- **100 g** eurokrema
- **po ukusu** prah šećer

Priprema

Zamutimo kvasac sa šećerom, soli i vodom. Ostavimo ga 10 minuta. Dodamo ostale sastojke i ostavimo ga da naraste 2h.

Razvucemo testo i vadimo krugove.

Na svaki drugi krug stavljamo krem.

Poklopimo krugove sa kremom sa krugovima bez krema. I stavimo na vrelo dublje ulje da se isprže. Pržimo dok dobro ne porumene.

Kada su gotove pospemo ih šećerom u prahu.

Savet