Krofne (24)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **150 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**šecera i soli
- **1**kvasac

I još:

- **100 g**šecera u prahu (za posipanje)

Priprema

Umutimo kvasac u malo toplog mleka sa šecerom i soli u pustimo 10 minuta da krene. Onda dodamo jaje i žumance i izmešamo. Dodamo ostale sastojke i umesimo testo. Ostavimo ga da raste 2 h. Posle ga premesimo i razvucemo na debljinu od par cm. Vadimo krugove željene velicine.

Zagrejemo dublje ulje na tiganju ili u šerpi i pržimo krofne dok dobro ne porumene sa obe strane. Kada su pržene izvadimo iz i onda ih pospemo šecerom u prahu.

Savet