Krofneee



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **400 ml**mleka
- **40 g** svežeg kvasca
- **50 ml** ulja
- **1 kašika**šecera
- **700 g**brašna

Ostalo:

- **1/2 l**ulja
- **50 g** šecera u prahu
- **maloMenaž cokolade**
- **300 g** eurokrema

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesite testo. Ostavite da naraste tj da se udvostruci.

Naraslo testo premesiti na radnoj površini pa razvuci testo debljine prsta. ašom vaditi krofne i reati ih sa strane. Preostalo testo premesiti pa razvuci i tako sve dok ima testa.

Krofnice prekriti krpom i ostaviti da odmore dok se zagreje ulje, nekih 10 minuta.

U vrelo ulje stavljati krofnice da se prže, ona strana koja je bila dole, sada ide gore i obrnuto. Vaditi ih na ubrus da se cede od viška masnoce.

Kada su se prohladile, podeliti ih na 3 dela, jedan deo puniti kremom, drugi mazati cokoladom, a na treci deo posipati šecer u prahu. Šecer posipati i na krofnice da kremom.

Savet

Krofne su suplje i meke... Prijatno!!