

Krofne (25)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1 kg** mekog brašna
- **1** jaje
- **1** kvasac
- **5 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **500 ml** mlijeka
- **100 g** margarina

Oostalo:

- ulje za pečenje
- šećer u prahu
- pekmez po želji

Priprema

U malo mlakog mlijeka dodati kašičicu šećera i kvasac i ostaviti da nadoe. Umijesiti tijesto. Koristiti jaja sa sobne temperature, mlako mlijeko i mlak margarin. Ostaviti tijesto na toplom oko 30 minuta pa ga potom premijesiti. Razvaljati tijesto na debljinu 1 cm i prekrivene krpom ih ostaviti još 20-tak minuta. Peci ih na dobro zagrijanom tj. rucem ulju, dok ne porumene sa jedne, pa s druge strane. Poslužiti s pekmezom, posute šećerom u prahu.

Savet

U slast :)