

Krofnice sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašik** masti
- **2 kašike** šećera
- **2** jajeta
- **1** prstohvat soli
- **2,5 dl** mleka
- **1** kockica kvasca
- **800 g** brašna
- džem

Priprema

Izmešati varjačom mast, šećer i jaja.

Zatim rastopiti kvasac u mleku sa malo šećera i ostaviti da naraste.

Kada kvasac naraste dodati ga u mast, izmešati i postepeno dodavati brašno da se dobije meko testo.

Testo ostaviti da naraste. Zatim ga istresto na dasku i rasklagijati na prst debljine. Manjom modlom vaditi krofnice, ostaviti još 5 minuta pokriveno krpom, i potom ih na sredini malo stanjiti prema krajevima (da se dobije udubljenje), i peci krofnice u vrelom ulju (peci ih okrenute na udubljenu stranu).

Kada su gotove udubljenja puniti džemom po želji i posuti prah šećerom.

Savet