

Krofne (26)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1** kockakvasca
- **1** jaje
- **2 kašicice** šecera
- **1 kašicica** soli
- **800 g** brašna
- ulje za preženje

Priprema

U mlako mleko izmrvit kvasac i posuti sa šecerom. Ostaviti da stoji deset minuta. Zatim dodati ostale sastojke i sa brašnom zamesiti testo. Mesiti pet minuta, pokriti providnom folijom i ostaviti na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu površinu, blago premesiti, pa istanjiti oklagijom na oko 1 cm debljine. Vaditi okruglom modlom krofne i ostaviti da stoje dvadesetak minuta. Pržiti krofne u vrelom ulju, pa po želji napuniti pekmezom, posuti šecerom u prahu itd.

Savet