Krofne (27)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za krofne:

- **800 g**brašna
- **3 dl**vode
- **50 g**šecera
- **1 kocka**kvasca
- **50 ml**ulja
- **2**jajeta
- **1/2** limuna (narendana kora)

Za nadev:

- džem po izboru
- krem
- šecer u prahu
- I još:
- ulje (za prženje krofni)

Priprema

U mlaku vodu izdrobiti kvasac i polako mesiti testo dodavajuci sve sastojke. Ostaviti testo da udvostruci masu, oko pola sata.

Kada je testo naraslo premesiti ga i razviti oklagijom na debljinu oko 1 cm.

Krofne vaditi cašom i ostaviti da stoje još 15-ak minuta.

Dobro zagrejati ulje ili mast i stavljati krofne da se peku, dok lepo ne porumene. Vaditi ih na salvetu da upije višak masnoce, i poslužiti.

Savet

Testo nije slatko tako da ovo može da bude i slana varijanta, u zavisnosti od toga sa im volite da ih jedete.