

Krofne, mekane i šuplje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **1 jaje**

Priprema

U mlako mleko rastopite kvasac sa šećerom i ostavite da nakisne oko 5 minuta.

U posudu odmerite 900 g brašna, dodajte jaje, kvasac, so i zamesiti testo. Prekriti krpom i ostaviti na toplom da se udvostruci oko pola sata. (Ostalih 100 gr brašna iskoristite da pobrašnjavite što jer ce vam testo i dalje biti malo lepljivo)

Kada je testo nadoslo, **BLAGO** ga premesite i razvucite debljine 1 cm, zatim čašom isecite krugove i ostavite 15 minuta da odmori. Zagrejte ulje i pržite krofne na vrelom ulju. Meni ispadne oko 25 krofni, zavisi od velicine, ali recept je izdašan, a krofne mekane, šuplje i baš ukusne. Možete ih puniti džemom, kremom ili ih posuti šećerom u prahu. Prijatno ;-)

Savet

Od istog testa možete praviti mekike, isto tako budu ukusne mekane i šuplje :-)