

## Vodene krofne



težina: **lako**

za: **20** osoba

време pripreme: **80** min

## Sastojci

### Za testo:

- **500 ml** vode
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašika**šecera
- **100 ml** ulja
- **1 kg** brašna
- **2 male kašice** soli

### Za ukrašavanje krofni:

- **125 g**šecera u prahu
- **80 ml** soka od malina (ili po ukusu)

### Za prženje:

- **800 ml** ulja

## **Za posipanje testa kad se razvija:**

- **150 g** brašna

## **Priprema**

U mlakoj vodi izmrviti kvasac, dodati šećer i promešati i pustiti da nadoe. Kada je kvasac nadošao u to dodati ulje, so i brašna 900 g, pa pustiti da se testo udupla.

Nadošlo testo razviti oklagijom, i poprskati razvijeno testo sa mlakom vodom, pa presaviti kao pismo i ostaviti da dodmori 15 minuta.

Radnu površinu posuti sa brašnom i nadošlo testo posuti sa brašnom, pa nadošlo testo opet razviti, ponovo smotati u pismo i pustiti da se odmari 15 minuta. Napomena: Postupak presavijanja testa uraditi ukupno 3 puta sa odmaranjem od po 15 minuta.

Zatim radnu površinu posuti sa brašnom i modlom ili čašom vaditi krugove. Ulje staviti u šerpu da se zagreje. Pržiti krofne sa obe strane. Za preliv. Šećer u prahu pomešati sa sokom od maline i umakati krofne ili ih posuti sa šećerom u prahu. mogu se puniti džemom ili kremom po ukusu. Prijatno.

## **Savet**

Recept je sa interneta iz jedne grupe na fb. Recept je od Marizela Ardeljan.