

Krofne (31)



težina: **tesko**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **850 g**brašna
- **4 kašike**šecera
- **500 ml**mleka
- **1**svež kvasac
- **1**limun - kora
- **1**kesicavulin šecera
- **1**dlulja
- **1**jaje
- **1**žumance

Priprema

Prvo zagrejati mleko da bude toplo. odvojiti 1 decilitar mleka i u to staviti kvasac, jednu kašiku šecera i pustiti da nadoe. U ostatak mleka umutiti celo jaje, žumance, preostali šecer, vanilin šecer, i ubaciti malo soli i umutiti. Kada je kvasac nadošao, pomešati ove dve smese.

U to polako dodavati brašno i ulje, i mesiti testo. Kada ste umesili testo, ostaviti ga da odstoji 30 minuta da se udvostruci masa.

Zatim, nakon toga razmesti testo, oklagijom ga razvuci na 1 cm debljine. ašom vaditi krofne i tako ih ostaviti da odstoje 30 minuta (pokriti ih krpom).

Nakon toga ih okrenuti i ostaviti da odstoji još 30 minuta.

U šerpu stavite ulje. Kada krenete da ih pržite, u ulje prvo ide gornja strana (jako bitno), okrenuti ih posle 30-40 sekundi, i toliko peci i sa druge strane.

Savet

Reati ih na ubrus. Služiti posute prah ſeerom, uz džem, euro krem..... Mogu i slane varijante. Sve po želji.
PRIJATNO