

Krofne (32)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 ml mleka**
- **40 g kvasca**
- **4 jajeta**
- **1 kašica šecera**
- **1 kašica soli**
- **3 kašike ulja**
- **oko 800 g brašna**

Za prženje:

- **po potrebi ulje**

Ostalo:

- **po potrebi šecera u prahu**

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, šećer i so te ostaviti da nadoe. Belanča rasmutiti rucnom žicom za mucenje pa im dodati žumanca, ulje i sve sjediniti. Sastaviti sa nadošlim kvascem. Brašno usuti u dublju posudu, dodati pripremljenu smesu, zamesiti glatko testo i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo rastanjiti u veliki krug.

Okruglom modlom (ili cašom) vaditi krofne, cepom vaditi manje krugove (kako bi lepše izgledale).

Ostaviti da odstoje 15 minuta pa okrenuti drugu stranu i ostaviti još 15 minuta da odstoje.

Krofne pržiti u zagrejanom ulju, uvaljati u šećer u prahu i poslužiti.

Savet

Ispržite i male krugove - namažite ih kremom i obradujte svoje mališane. Tako ih jede naša erkica. Od ove smese dobijete dosta krofni, pa ako vam je mnogo, testo stavite u zamrziva pa ga nekom drugom prilikom iskoristite za krofne ili kiflice. Prijatno!