

# Krofne



## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 dl toplog mleka
- 2 dl tople vode
- 1 kocka kvasca
- 5 kašika šecera
- 4 kašike ulja
- malo soli
- 1 ravna kašicica praška za pecivo
- rendana kora 1 limuna
- oko 1 kg brašna
- mast ili ulje za prženje
- šecer u prahu za posipanje
- krem

## Priprema

U mlaku vodu stavite kvasac i šecer, da odstoji. U vanglici razmutite jaja sa malo soli, dodajte nadošao kvasac, toplo mleko, ulje i rendanu koru limuna. Promešajte, sipajte prašak za pecivo i postepeno dodajte brašno i mesite testo, dok ne prestane da se lepi za ruke. Prekrijte krpom i ostavite pola sata da kisne.

Rasklagijajte nadošlo testo, da bude debljine 0,5 cm. ašu ili modlu pobrašnjavite i vadite krugove.

Krofne reajte na krpju, preostalo testo premesite, rasklagijajte i vadide krugove sve dok ima testa. Prekrijte ih krpom i ostavite da odstoje 15 minuta.

Mast ili ulje sipajte u šerpu i zagrejte da bude vrelo, smanjite temperaturu i pecite krofne na umerenoj

temperaturi.

Pržene krofne, po želji, uvaljajte u šećer u prahu ili puniti kremom.