

Krofne (35)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**brašna
- **40 g**kvasca
- **400 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **2**jajeta
- **1 kašika**šecera
- **malosoli**
- **50 g**brašna za mešenje
- **200 g**prah šecera za posipanje

Priprema

U toplo mleko izmrviti kvasac, promešati da se rastopi, dodati šecer. Dodati pola od mere brašna. Sjediniti varjacom, da smesa bude bez grudvica. Potom dodati ulje, jaja umucena predhodno, prstohvat soli. Opet sve dobro izmešati. Dodati ostatak brašna sve sjediniti kašikom ili varjacom. Testo je ce biti malo lepljivo, ali ce se posle izraditi. Oblikovati varjacom loptu, posuti sa malo brašna od gore, prekriti krpom i ostaviti na toplo 30 minuta da testo nadoe.

Kada je testo nadoslo, posuti radnu površinu sa malo brašna i istresti testo. Posuti ga sa oko 50g brašna i premesiti. Oklagijom razmuci debljine oko 1 cm, posuti sa malo brašna i modlom ili cašom vaditi krofne. Slagati ih na tacne. Preostalo testo opet premesiti i tako dok se ne potroši sve. Krofne prekriti krpom i ostaviti 20 minuta na narastu.

Zagrejte ulje, sa sam dodala oko 600 ml. Kada je ulje zagrejano smanjiti na srednju temperaturu ne treba da

bude prejaka. Pržite krofne tako sto u ulje stavljate onu stranu koja je bila gore. Kada su dovoljno porumenele, okrenuti drugu strani i pržiti dalje.

Kada su pržene stavljati ih na papirne ubruse da se ocede od viška ulja. Posuti ih prah šećerom dok su još uvek vruće. I tako dok sve ne budu gotove.

Možete ih premazati kremom ili istopljenom čokoladom. Jednako su ukusne, mekane i šuplje unutra. Za prvi put ja sam zadovoljna.

Savet

Od ove smese dobiete oko 30-35 krofnica zavisi od veliine modle.