

Krofne (37)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **1 dl** ulja
- 2 jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1** svež kvasac
- **1 kg** brašna
- **700 ml** ulja

Priprema

U malo mleka stavimo malo šećera i kvasac da nadoe. U vanglu sipamo malo manje od 1 kg brašna otprilike 800 g, jaja, so, mleko i vodu i prethodni nadošli kvasac i sve to zamesimo. Po potrebi dodavati brašno umesiti da testo bude mekše i ostaviti da nadoe oko pola sata. Nadošlo testo premesimo na radnoj površini i ostavimo ga još 10 minuta, zatim razvuci debljine 2 cm. ašom seci krugove. Isecene krofne ostavimo još 10 minuta, taman dok nam se zagreje ulje. Pržiti ih na tihoj vatri! Pržene krofne valjati u prah šećer. Prijatno

Savet

Kada pržimo krofne možemo poklopiti šerpu ili tiganj 1 minut i odklopiti, budu šupljikave!