Krofne (38)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml**mlakog mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **2**jajeta
- **50 ml**ulja
- **700 g**glatkog brašna
- **200 g**brašna po potrebi

Priprema

U sud za mešenje stavite 350 g brašna, u sredini napravite rupu pa izmrvite kvasac, dodajte kašiku šecera i mlako mleko. Sve sjedinite.

U poseban sud razmutite dva jajeta, kašiku soli i ulje. Sjedinite sa prethodnim pa dodajte preostalo brašno.

Zamesite testo, prekrijte krpom i ostavite 30 minuta da odstoji da nadoe.

Nakon toga razvijte testo na debljinu 1 cm pa cašom vadite krugove.

Prekrijte i njih krpom i ostavite da se odmore 10-15 minuta.

U sud za pecenje stavite dosta ulja pa ga dobro zagrejte i polako spuštajte krugove u vrelo ulje, poklopite par minuta pa kad se donja strana ispece okrenite i pecite još koji minut.

Gotove krofne reajte na papirni ubrus da bi se ocedio višak ulja. Pospite šecerom u prahu i služite.

Savet