

Krofne sa integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gobicnog belog brašna
- **100** gintegralnog brašna
- **1/2** kockicekvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- 2jaja
- **2 dl** mleka
- **2 dl** vode
- ulje za prženje

Priprema

Kvasac razmutiti sa kašicom šecera i mlakom vodom, ostavite da nadoe. U nadošli kvasac dodati prosejano belo i integralno brašno pomešano sa solju. Na kraju dodati jaja i mleko.

Zamesite testo rukom i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i rastanjite oklagijom na debljini od 1 cm. Vadite krugove cašom i ostavite ih da stope 5 minuta.

Pržite u dubokom vrelom ulju sa obe strane da porumene. Služite uz sir i jogurt.

Savet