

Krofne (39)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dlvode**
- **100 g**šecera
- **1 kockasvežeg** kvasca
- **50 mlulja**
- **2 jajeta**
- **800 g**brašna meko tip 400

Priprema

U vanglicu sipati mlaku vodu, 1 kašiku šecera i kvasac. Dobro promešati i ostaviti da odstoji 2-3 minuta potom dodsti ostatak šecera, ulje, jaja. Promešati pa dodati brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti testo da dokisa pa ga premesiti i ponovo ostaviti da naraste. Razvuci testo oko 1cm debljine vaditi cašom krofne prekriti krpom i ostaviti 15 do 20 minuta da odstoje. U duboki tiganj ili šerpu sipati ulje i ugrejati na srednjoj vatri. Supstatni krofne u ulje onu stranu koja je okrenuta ka gore i staviti poklopac. Kad se okrenu krofne poklopac se ne vraca.

Savet

Jednostavne, supljikave krofne