

Zimske krofne



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 3 jajeta
- 1 kašika šecera + (kristal šecer za posipanje krofni)
- 1 kašicica soli
- 1 parce kvasca
- 3 dl mleka
- kora od limuna (narendana)
- 3 dl ulja

Priprema

Staviti parce kvasca, kašiku šecera i kašicicu soli u malo mlakog mleka, da nadodje. Zamesiti kašikom testo od 3 dl mlakog mleka, 3 cela jajeta i nadošlog kvasca sa brašnom, tako da smesa ne bude ni previše retka, a ni tvrda, nešto između testa za hleb i za palacinke i narendati pola kore od limuna.

Kada testo naraste preraditi ga kašikom, tako dva puta.

Zagrijati ulje u manju, ali dublju šerpicu, kašikom vaditi testo i pržiti u ulju.

Vruće krofne valjati u kristal šecer.