

Krofne sa eurokremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** jaje
- **1** **kasika** šećera
- **2** **kašike** kvasca - germe
- **500 ml** mlijeka
- **100 g** margarina
- eurokrem

Priprema

Zamesiti sve sastojke sa toplim mlekom i ostaviti da nadoe tjesto.

Kad je tjesto nadošlo razvaljati na brašnu jufku debljine prsta i cašom oznaciti krofne i u sredinu stavljati eurokrem.

Onda još jednu jufku iste velicine staviti preko ove prve.

I onda sa cašom odvajati krofne i ostaviti ih još da nadolaze. Kad nadou stavljati u vrelo ulje, prvo se stavlja strana koje je nadošla ta ide u ulje. Brzo se prže i super su mekane.

Savet