

Krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **500 ml** mleka
- **1 supena kašika** suvog kvasca
- **4 kašike** šećera
- **2 kašike** rumuna
- **1** limun
- **4** jajeta
- **4 kašike** ulja
- **200 g** šećer u prahu
- **po potrebi** brašno
- **oko 1** lula za prženje

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šećer i malo brašna i ostaviti malo da odstoji. Umutiti žumanca, ulje, limunovu koru, rum mleko sa kvascem. Dodati malo brašna, pa u to ubaciti umucena belanca i ostatak brašna. Ostaviti testo da nadoe. Razviti testo 1 cm debljine i vaditi krofne, i ostaviti još desetak minuta da stoje. Ugrejati ulje i pržiti krofne, ali ubaciti ih tako da donja strana bude gore. Vaditi ih na ubrus da malo upije masnocu pa ih valjati u šećer u prahu.

Savet

Prelepe su... :)