

Krofne sa vodom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**vode
- 2 jajeta
- **50 ml**ulja
- **50 g**šecera
- 1 svež kvasac
- korica od pola limuna
- **po potrebi (oko 800 g)**brašna

Priprema

Smlaciti vodu i sipati u ciniju, tu dodati kvasac mešati da se istopi, dodati ostale sastojke i umesiti testo. Ostaviti da naraste. Ponovo premesiti i ostaviti da naraste. Na pobrašnjenu površinu razvuci testo prst debljine.

ašom vaditi krugove. Ostaviti 15 minuta da odmore, pa ih pržiti u vrućem ulju.

Gotove krofne posuti šećerom u prahu ili namazati po želji. :)

Savet