

Krofne (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g** brašna
- **3 d** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 paket** kvasca
- **2** jaja
- **za prženje** ulje
- **za posipanje** šećer u prahu

Priprema

U mlako mleko staviti kašičicu šecera i kvasac i ostaviti da nadoe. U nadošli kvasac staviti jaja, brašno i so. Zamesiti testo rukom, prekriti krpom i ostaviti sa strane na toplom oko sat vremena. Kada je testo nadošlo premesiti i razvuciti oklagijom do 1,5 cm debljine. Vadite krofne cašom. Ostavite još desetak minuta da ponovo narastu i pržite u vreloj ulju. Gotove krofne pospite šećerom u prahu.

Savet