

Krofne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2** l vode
- **1** kvasac
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **oko 800 g** brašna
- **1 šolja od crne kafe** ulja

Ostalo:

- **oko 1/2** l ulja

Priprema

U plasticnu posudu staviti pola litre vode, 2 kašičice šećera i kvasac. Kada kvasac nadođe, dodati 2 kašičice soli, 1 šolju od crne kafe ulja i postapeno dodavati brašna da se zamesi meko testo, oko 800 g. Zamesiti i ostaviti testo da se odmori (da naraste duplo) 15-20 minuta.

Nadoslo testo, pobrasniti, rastanjiti oklagijom 1cm, Vaditi casom krofne velicine po zelji..Postupak ponoviti dok ne potrosite testo

Ugrejati ulje, na tihoj vatri. Vaditi krofnice i stavljati prevrnute u ulje. Narašće, i bice šuplje, svaku prelivati uljem.

Ispecene krofne sa jedne strane okretati na drugu stranu dok ne dobiju zlatnu boju.

Vaditi pecene krofne na salvete da se iscede od ulja. Staviti ih na tacnu i posuti prah šecerom.

Savet

Prijatno :)