

Krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašika** masti
- **2 žumanceta**
- **2,5 dl** mleka
- **2,5 dl** kisele vode
- **2-3 kašike** šećera
- **1 prstohvat** soli

Ostalo:

- **1 kg** svinjske masti
- **200 g** šećera u prahu
- **2-3 kesice** vanil šećera
- kora od limuna

Priprema

Razmutiti kvasac u mlako mleko sa dodatkom šećera. Dodati ostale sastojke, rendanu limunovu koru i zamesiti testo. Ostaviti na toplom da naraste. Rastanjiti testo na radnoj površini i vaditi vecom cašom pogacice.

Pogacice ostaviti još oko 30 minuta na toplom da se uduplaju (okrecite ih par puta lagano). Zagrejte mast i pržite krofne. (šerpa mora biti sa poklopcem). Vruće uvaljajte u mešavinu šecera i vanil šecera.

Savet

Možete krofne pržiti i u ulju.