

Šupljikave krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kockice** kvasca
- **1 dl** mlake vode
- **700 g** brašna
- **80 g** margarina
- **50 g** šecera
- **4** žumanca
- **1 dl** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** mlakog mleka
- ulje - za pečenje

Priprema

Pola kocke kvasca staviti u mlaku vodu da nadoe sa kašičicom šecera i kašičicom brašna. Posebno sjediniti polovinu od 700 g brašna, otopljeni margarin, šecer, žumanca, kiselu pavlaku, so i mleko. Dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje preostalog brašna zamesiti glatko testo. Testo tanko razviti i modlom vaditi krofne, pokriti ih krpom i ostaviti da odstoje sat vremena. Nakon toga ih peci u vrelom ulju prvo sa jedne, a zatim i sa druge strane. Posudu za pečenje obavezno poklopiti.

Savet

Belanca su višak, možete ih umutiti u sneg pa poslužiti uz krofne.