

Krofne od *ludog tijesta*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za *ludo tijesto*:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mlijeka
- **100 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šecera

I još za krofne:

- **1** kora od limuna
- **100 g** šecera u prahu
- **300 ml** ulja za prženje

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto, dodati koru od jednog limuna. Tijesto ostaviti na toplo da fermentiše, premijesiti i oklagijom razvuci u pravougaonik debljine 1 cm. ašom vaditi krofne i reati ih na pobrašnjen pleh i ostaviti da ponovo fermentišu.

Pržiti u dubljoj šerpi sa puno ulja na srednjoj temperaturi.

Krofne vaditi na papirne salvete da se iscijedi višak masnoce. Na kraju ih uvaljati u šećer u prahu. Krofne možete puniti sa kremom, džemom itd.

Uz šolju mlijeka služite toplo. Prijatno!

Tijesto je univerzalno i može da se cuva u frižideru i do 7 dana, uvijeno u plasticne kese koje prethodno namažemo uljem. Od ovog tijesta se mogu praviti kifle, lepinje, pizze, krofne mekike, pogacice) jednom recju "ludo tijesto "za sve.

Savet