

Medene krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** vode
- **250 ml** mleka
- **4 kašike** meda
- **1 kockica** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 burbon** vanilin šećer
- **2 kašice** soli
- **3 žumanca**
- **80 ml** ulja

Priprema

U mešavini vode i mleka podici kvasac. U vanglicu sipati brašno, dodati sve navedene sastojke i sa pripremljenim kvascem zamesiti testo. Testo mesiti dok ne postane elasticno i ostaviti ga da uskisne.

Uskislom testom prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu, razviti ga 0,5 cm debljine i kalupom za krofne (ili većom čašom) vaditi krugove.

Izvaene krugove testa poreati na stolnjak, pokriti i ostaviti da testo naraste.

Narasle krofne pržiti u dubokom, zagrejanom ulju, dok ne porumene. Pržene krofne vaditi rešetkastom kašikom i stavljati ih preko kuhinjskih salveta, da bi papir upio višak masnoce.

Savet