

Domace krofnice



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmekog brašna tip 400
- **1**jaje
- **1** žumance
- **1** prstohvatsoli
- **4** gsuvog kvasca
- **2** kašikešecera
- **1** kašikamargarina
- **1**limun - korica
- prah šecer za posipanje

Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlakog mleka sa kašikom šecera, pa ostaviti da nadoe. U prosejano brašno dodati jaje, žumance, malo soli, preostali šecer i kvasac.

Promešati, dodati ulje, otopljen margarin i izrendanu koru limuna, te zamesiti testo i ostaviti ga na toplo da se udvostruci.

Testo zatim razviti na debljinu palca, vaditi krofne cašom, ostaviti da narastu 15 minuta, te pržiti u vrelom ulju.

Kad su gotove, krofne posuti šecerom u prahu. Prijatno.

Savet

Fantastine domae krofnice.