Krofnice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **2** jajeta
- **2 fildžana**šecera
- **2 fildžana** ulja
- **500 ml**mlijeka
- **1 kašika**suhog kvasca
- **po potrebi**brašno

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, pa postepeno dodati mlijeko i kvasac, zatim dodavati brašno, dok ne dobijemo tijesto koje se da oblikovati.

Pustiti tijesto da naraste, zatim ga razvaljati pa cašom vaditi krofne, koje pustimo da malo odstoje na tacni, zatim ih pecemo na srednje jakoj temperaturi, s jedne, pa sa druge strane.

Gotove krofne vadimo i posipamo šecerom u prahu ili prelijemo cokoladnim prelivom.

Savet

Krofne je najbolje pei na srednje jakoj temperaturi, da dobiju zlatno žutu boju. Prijatno!