Krofnice (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

- **1 dl**vode
- **5 dl**mleka
- **3 kašike** šecera
- **4** žumanca
- **1 šolja**ulja
- **900 g**brašna
- **1 paketic**kvasca

Namaz:

- džem od breskve
- šecer u prahu

Priprema

Mleko smlaciti, dodati šecer, kvasac i kašiku brašna... sacekati 5 minuta da kvasac krene.

U dublju posudu sipati brašno, žumanca, vodu, ulje i nadošli kvasac.

Lagano sve sjediniti....

Kada je sve sjedinjeno, rukom dobro izmesiti testo.

Ostaviti ga da nadoe na toplom mestu 40-tak minuta.

Kada je testo nadošlo...razvuci ga rukama na nabrašnavljenu površinu.

Nakvasiti prste i utapkati u testo..

...zatim preklopiti testo tako da se dobije manji pravougaonik. Prekriti krpom i ostaviti desetak minuta da odstoji.

Zatim uzeti cašu ili modlu sa kojom ce te praviti oblik krofne.... Nabrašnaviti rub caše i vaditi krugove... krugove poreati da odstoje 10-tak minuta (dok se ulje zagreva).

U dublji sud sipati ulje, dobro ga zagrejati zatim smanjiti temperaturu da krofne ne bi izgorele.

U zagrejano ulje stavljati krofne.... pre nego što se krofna pusti u ulje, na sredini utisnuti palcem.

Gotove krofne vaditi na salvetu, da bi se iscedila masnoca.

Na sredini krofne staviti džem i posuti šecerom u prahu.

Savet

Obavezno utapkati testo vlažnim prstima... zbog toga budu lake i šipljikaste!