

## Posne krofne (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250 ml** tople vode
- **1 kocka** kvasca
- **500 g** brašna
- **50 g** posnog margarina
- **2 kašike** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera

### Priprema

Kvasac rastopiti u toploj vodi sa kašicom šecera. Sjediniti margarin sa šecerom i vanilin šecerom, pa ga dodati brašnu. Zatim dodati nadošli kvasac i umesiti testo. Ostaviti da nadoe. Nadošlo testo razviti tanko, pa vaditi okruglom modlom krofne. možete nekim malim okruglim kalupom vaditi male krugove u sredini svake krofne, ali to nije obavezno.

Ostaviti krofne da narastu, pa ih ubacivati u vrelo ulje i pržiti da porumene sa svih strana. Pržene vaditi na papirni ubrus.

Krofne možete posuti šecerom u prahu, umakati u posnu otopljenu cokoladu ili preliv za rozen tortu, to je vec stvar ukusa.

### Savet