

Posne krofne (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**tope 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 nadoše. 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