

Krofnice (5)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1/2 kockice** kvasca
- **300 ml** mleka
- **1 velika kašika** margarina
- **1** limun (kora rendana)
- **prstohvat** soli
- **2 kašike** šećera

Priprema

Staviti kvasac u malo toplog mleka sa kašicom šećera da uskisne. Zatim ga pomešati sa brašnom, dodati ostatak mleka, šećera, istopljen margarin, jaje, žumance, so i narendanu koricu jednog limuna. Zamesiti glatko testo i ostaviti na toplom mestu 30 minuta da naraste. Kad se testo udvostrucilo razviti ga i modlom ili čašom vaditi krugove i pržiti krofnice.

Savet