

Domace krofne (2)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **dl** mlakog mleka
- 1 **dl** vode
- 1 **dl** ulja
- 1 **kocka** kvasca
- 3 **kašike** šećera
- 1 **kašica** soli
- 900 **g** brašna

I još:

- 3 **dl** ulje za prženje
- 1 **kesica** vanilin šećera
- **malo** šećera u prahu

Priprema

Izmrviti kvasac, dodati mlako mleko, šećer i malo brašna, kašikom promešati smesu i ostaviti 10ak minuta da krene kvasac. U vunglu staviti jaja, vodu, ulje, so, isipati nadosli kvasac i sve zajedno zamesiti sa brašnom. Ostaviti da nadoe, potrebno je da se udvostruci masa. Nadošlo testo rastanjiti oklagijom do velicine prsta

debljine i šoljom vaditi krofne.

Ostaviti ih još 20 minuta da krenu.

Pržiti ih sa obe strane u vreloom ulju.

U toku prženja one se same okreću. Izvaditi ih rešetkastom kašikom, posuti šećerom u prahu i vanilin šećerom i uživati u ukusu. Prijatno.

Savet