

Puž krofnice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g brašna
- **1** paket kvasca
- **1** kašičica šećera
- **1** kašičica soli
- **2** jaja
- **2,5** dl mleka
- **1** kesica vanilin šećera
- **1** kašika margarina
- šećer u prahu za posipanje
- ulje za prženje

Priprema

U prosejano brašno dodati izmrvljen kvasac, kašičicu šećera i soli. Zatim dodajte jaja, margarin, vanilin šećer i mlako mleko. Zamesite testo i ostavite na sobnoj temperaturi da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i napravite male loptice. Od svake loptice napravite valjak, a valjak uvijte u obliku puža.

Napravljene pužice poređajte na tacnu i ostavite još desetak minuta da odstoje.

Za to vreme zagrejte ulje i u vrelo ubacujte pužice da se prže okrecuci sa obe strane da porumene.

Gotove pužice vadite na salveti da upiju višak masnoće. Pospite šećerom u prahu i poslužite sa džemom.

Savet