

Krofneee



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 400 ml mleka
- 40 g svežeg kvasca
- 50 ml ulja
- 1 kašika šećera
- 700 g brašna

Ostalo:

- 1/2 l ulja
- 50 g šećera u prahu
- malo Menaž čokolade
- 300 g eurokrema

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesite testo. Ostavite da naraste tj da se udvostruci.

Naraslo testo premesiti na radnoj površini pa razvuci testo debljine prsta. ašom vaditi krofne i reati ih sa strane. Preostalo testo premesiti pa razvuci i tako sve dok ima testa.

Krofne prekriti krpom i ostaviti da odmore dok se zagreje ulje, nekih 10 minuta.

U vrelo ulje stavljati krofnice da se prže, ona strana koja je bila dole, sada ide gore i obrnuto. Vaditi ih na ubrus da se cede od viška masnoće.

Kada su se prohladile, podeliti ih na 3 dela, jedan deo puniti kremom, drugi mazati cokoladom, a na treci deo posipati šećer u prahu. Šećer posipati i na krofnice da kremom.

Savet

Krofne su suplje i meke... Prijatno!!