Krofnice sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika**masti
- **2 kašike**šecera
- **2**jajeta
- **1 prstohvat**soli
- **2,5 dl**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **800 g**brašna
- džem

Priprema

Izmešati varjacom mast, šecer i jaja.

Zatim rastopiti kvasac u mleku sa malo šecera i ostaviti da naraste.

Kada kvasac naraste dodati ga u mast, izmešati i postepeno dodavati brašno da se dobije meko testo.

Testo ostaviti da naraste. Zatim ga istresto na dasku i rasklagijati na prst debljine. Manjom modlom vaditi krofnice, ostaviti još 5 minuta pokrivene krpom, i potom ih na sredini malo stanjiti prema krajevima (da se dobije udubljenje), i peci krofne u vrelom ulju (peci ih okrenute na udubljenu stranu).

Kada su gotove udubljenja puniti džemom po želji i posuti prah šecerom.

Savet