

Krofne (26)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1** jaje
- **2 kašice** šećera
- **1 kašica** soli
- **800 g** brašna
- ulje za preženje

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac i posuti sa šećerom. Ostaviti da stoji deset minuta. Zatim dodati ostale sastojke i sa brašnom zamesiti testo. Mesiti pet minuta, pokriti providnom folijom i ostaviti na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu površinu, blago premesiti, pa istanjiti oklagijom na oko 1 cm debljine. Vaditi okruglom modlom krofne i ostaviti da stoje dvadesetak minuta. Pržiti krofne u vrelom ulju, pa po želji napuniti pekmezom, posuti šećerom u prahu itd.

Savet