

Krofne (28)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 250 ml mleka
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 kašika šecera
- 1 jajce
- prstohvat soli
- ulje (za prženje)

Po želji:

- šećer u prahu
- pekmez
- eurokrem
- topljena čokolada

Priprema

U posudu nasuti brašno, dodati kvasac, šećer i prstohvat soli, te izmešati. Dodati jedno jaje, pa sipajući mlako mleko, zamesiti fino testo. Testo pokriti krpom i ostaviti na toplom mestu otprilike sat vremena.

Nakon sat vremena testo premesiti još jednom i razvuci ga oklagijom. Neka ne bude ni pretanko, ni predebelo, otprilike debljine prsta. Krugove vaditi pomocu čaše. Pokriti ih krpom i ostaviti 15 minuta da se dižu. Zatim ih okrenuti na drugu stranu i ostaviti još 15 minuta.

Krofne pržiti u većoj kolicini vrućeg ulja. Spuštati ih u ulje tako da gornja dignuta strana sada bude okrenuta prema dole. Im se spuste u ulje, šerpu zatvoriti i pričekati par trenutaka. Kada donja strana porumeni (u pitanju su sekunde), skloniti poklopac i krofne okrenuti na drugu stranu, ali sada ostaviti otklopljeno dok se krofne ne isprže (opet su to sekunde). Tako raditi sa svakom turom.

Krofne vaditi šupljikavom kašikom i spuštati na papirni ubrus. Po želji, u krofne špricom utisnuti pekmez ili eurokrem, ili ih umociti u topljenu čokoladu. A mogu se jednostavno uvaljati u šećer u prahu. Prijatno :)

Savet