Krofne, mekane i šuplje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**soli
- **1** jaje

Priprema

U mlako mleko rastopite kvasac sa šecerom i ostavite da nakisne oko 5 minuta.

U posudu odmerite 900 g brašna, dodajte jaje, kvasac, so i zamesiti testo. Prekriti krpom i ostaviti na toplom da se udvostruci oko pola sata. (Ostalih 100 gr brašna iskoristite da pobrašnjavite što jer ce vam testo i dalje biti malo lepljivo)

Kada je testo nadoslo, BLAGO ga premesite i razvucite debljine 1 cm, zatim cašom isecite krugove i ostavite 15 minuta da odmori. Zagrejte ulje i pržite krofne na vrelom ulju. Meni ispadne oko 25 krofni, zavisi od velicine, ali recept je izdašan, a krofne mekane, šuplje i baš ukusne. Možete ih puniti džemom, kremom ili ih posuti šecerom u prahu. Prijatno ;-)

Savet

Od istog testa možete praviti mekike, isto tako budu ukusne mekane i šuplje :-)