

Šupljikave mirisne krofne



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 150 ml mleka
- 100 ml vode
- 40 g kvasca
- 500 g brašna
- 500 ml ulja
- 50 g šećera
- 1 vanil šećer
- 100 g prah šećera

Priprema

Umutimo kvasac sa mlakom vodom i šećerom. Ostavimo 10ak minuta da nado?e. Onda dodamo jaje i mleko. Polako dodajemo brašno i pazimo da dobijemo meko testo koje se ne lepi za ruke. Pokrijemo ga krpom i ostavimo na toplom da nado?e oko 2 sata.

Kada nado?e lagano ga premesimo i razvucemo na debljinu oko 1 cm. Sipamo ulje u duplju šerpu i stavimo na najjace da se ugrije. Kada se ugrije smanjimo vatru na pola i pržimo krofne dok ne porumene lepo sa obe strane. Izvadimo ih na salvetu da upije višak ulja. Pomešamo prah šećer i vanil šećer i pospemo po vrelim krofnama.

Savet

:D