

Šupljikave mirisne krofne



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Umutimo kvasac sa mlakom vodom i šećerom. Ostavimo 10ak minuta da nadoe. 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 nadoe oko 2 sata.

Kada nadoe lagano ga premesimo i razvucemo na debljinu oko 1 cm. Sipamo ulje u duplju šerpu i stavimo na najjace da se ugreje. Kada se ugreje 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