

Krofne (33)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **50 ml** ulja
- **40 g** kvasca
- **400 ml** mleka
- 2 jajeta
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** vanilin šecera
- Za prženje:
- **po potrebi** ulje
- Za posipanje:
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, šećer i vanil šećer, umutiti mikserom, dodati polovinu brašna i sjediniti kašikom. Dodati ulje, so, razmucena jaja i postepeno dodajući preostalo brašno umesiti testo. Ostaviti da naraste 40 minuta. Potom testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini, rastanjiti oklagijom. Okruglom modlom

vaditi krofne. Ostaviti da odstoje 20 minuta. Pržiti u zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedile od viška masnoće. Posuti šećerom u prahu te poslužiti.

Savet