

Krofne sa šećerom u prahu



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **800** g brašna
- **50** g kvasca
- **50** ml ulja
- **1** kašicica šećera
- **1** kašicica soli
- **400** ml mleka
- **po potrebi** šećer u prahu
- **po potrebi** ulje za prženje
- **po potrebi** limun ili ekstrakt limuna

Priprema

Rastvoriti kvasac u mlakom mleku i dodati kašicicu šećera. Kada se rastvori dodati jaja, ulje, so, i po želji narendati koru limuna i nacediti sok. Sastojke promešati i dodati u brašno, zatim umesiti testo.

Testo ostaviti oko pola sata da naraste, onda umesiti ponovo i ostaviti još da narasta, na sobnoj temperaturi. Kada naraste dovoljno, umesiti i razvuci koru debljine malo manje od 1 cm.

Testo seci okruglim kalupom ili cašom. Reati krofne na ravnu površinu i ostaviti 20 minuta do pola sata.

Pržiti u vrelom ulju, da ne dodiruju dno. Kada porumene sa jedne strane okrenuti da se prži dok ne porumeni i druga strana.

Vrele krofne uvaljati u šecer u prahu, da bi se malo rastopio. Kada sve budu gotove dodati još malo šecera u prahu po želji. Prijatno!

Savet

Krofne se mogu filovati raznim nadevima kao i na primer kremom, džemom, itd. Ja sam sekla krofne kalupom prenika oko 5 cm. Izašlo je otprilike 60 krofni.