

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 kašičica šećera
- 1 kašičica 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 kašičicu 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 jos da narasta, na sobnoj temperaturi. Kada naraste dovoljno, umesiti i razvuci koru debljine malo manje od 1 cm.

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

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

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

Savet

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