

## *Krofne šuplje*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 kesica suvog** (ili kockica sirovog) kvasca
- **2** jajeta
- **400 ml** mleka
- **50 g** margarina
- ulje (za prženje)

## **Priprema**

U prosejano brašno sipajte suvi kvasac i promešajte, dodajte so i šećer. Zatim dodajte jaja i omekšali margarin. Mešajte kašikom i dodajte postepeno mleko. Mešajte kašikom dok može, a onda mešenje nastavite rukom ili mikserom. Testo dobro umesite, pokrijte krpom i ostavite na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i razvijte oklagijom jednu veliku jufku debljine oko 1 cm. Vadite cašom krugove, preostale delove testa premesite, razvijte oklagijom i opet vadite cašom krugove. Tako pripremljene krofne stavite u tepsiju ili na tacnu i ostavite još 15-20 minuta da odstoje pre prženja.

Zagrejte ulje i pržite krofne sa obe strane da blago porumene. Da bi krofne bile šuplje stavljajte stranu koja je bila dole da sada bude gore.

Gotove krofne možete posuti sa šećerom u prahu i poslužiti sa džemom po želji.

## **Savet**