

Krofne šuplje



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U prosejano brašno sipajte suvi kvasac i promešajte, dodajte so i šecer. Zatim dodajte jaja i omešali 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 šecerom u prahu i poslužiti sa džemom po želji.

Savet