

# Vodene krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za testo:

- **500 ml** mlake vode
- **1** kockakvasca
- **100** mlulja
- **2** kašičice soli
- **1** kašika šecera
- **po potrebi** brašna

### Za prženje:

- **po potrebi** ulje

## Priprema

U vanglu sipati svu mlaku vodu i razmutiti kvasac sa kašikom šecera i par kašika brašna. Ostaviti da kvasac nadože, zatim dodati ulje i so. Brašno dodavati postepeno, toliko koliko treba da se zamesi glatko testo, otprilike ide oko kilogram brašna. Ostaviti testo da nadože 15 minuta, pa rastanjiti oklagijom, poprskati rastanjeno testo mlakom vodom, pa presavijati kao pismo. To ponoviti još dva puta. Znaci ukupno tri puta presavijati, a između svakog prskanja testo treba da odmara po 15 minuta. Razvaljati testo i vaditi modlom krofne. Ostaviti ih da se testo malo odmori i poraste. Pržiti u ulju tako što se spušta onom stranom koja je bila gore, pa ih stavljati na upijajući papir. Krofne su lagane, šuplje i nisu masne.

## Savet