Moje krofne sa kremom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **2 šolje**ulja
- **4 kašike**šecera
- **250 ml**vode
- **250 ml**mlakog mleka
- razbijena germa sa mlekom
- **malo**soli
- **1,5 kg**brašna
- krem
- ulje za prženje

Priprema

Brašno, jaja, ulje, šecer, germa i so zamijesimo sa mlekom i vodom u glatko tijesto i ostavimo da naraste 30 minuta. Nadošlo tijesto napravimo 6 loptica i malo ostavimo da ostoji. Dvije lopte razvucemo oklagijom da ne bude mnogo tanko onda na razvucenu loptu stavimo po kašicicu krema, oznacimo šoljom krugove, pa drugu koru preko stavimo i vadimo krofne šoljom. Sa svakom loptom tijesta uradimo isto.

Svaku krofnu ostavimo da ostoji 20 minuta. U šerpu dublju stavimo ulja oko pola litra na se zagrije i pržimo krofne.

Pecemo sa obe strane dok dobije zlatnu boju. Vadimo na salvetu (ubrus) da upije ulje. Posuti šecerom u prahu.

Savet

Veoma ukusno :)