

Krofnice (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 dl** vode
- **1/2** svežeg kvasca
- **5 kašika** šećera
- **1 manja** čaša od rakijeulja
- **oko 400 g** brašna

Jos

- **Po potrebi** Ulje za prženje

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac i šećer promešati i ostaviti da odstoje 5 minuta. Dodati ulje promešati i dodati brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti testo da naraste 30 minuta potom premesiti i ostaviti još jednom da naraste. Premesiti testo rastanjiti oklagijom i manjom čašom vaditi krugove. Ostaviti krofnice da odstoje 15 minuta i pržiti ih. Ulje sipati u duboki tiganj ili šerpu i staviti da se zagreje na srednju temperaturu (kod mene je do 9 temperatura a pržim na 5). Stavljati krofnice u ulje okrenuti onu stranu što je bila gore. Poklopiti tiganj ili šerpu. Kad porumene okrenuti krofnice i nevracati poklopac. Krofnice vaditi na ubrus da bi upio višak masnoce.

Savet

Veoma mekane i supljikave krofnice