

Krofne (39)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** dl vode
- **100** g šecera
- **1** kocka svežeg kvasca
- **50** ml ulja
- **2** jajeta
- **800** g brašna meko tip 400

Priprema

U vanglicu sipati mlaku vodu, 1 kašiku šecera i kvasac. Dobro promešati i ostaviti da odstoje 2-3 minuta potom dodati ostatak šecera, ulje, jaja. Promešati pa dodati brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti testo da dokisa pa ga premesiti i ponovo ostaviti da naraste. Razvuci testo oko 1cm debljine vaditi cašom krofne prekriti krpom i ostaviti 15 do 20 minuta da odstoje. U duboki tiganj ili šerpu sipati ulje i ugrijati na srednjoj vatri. Supstati krofne u ulje onu stranu koja je okrenuta ka gore i staviti poklopac. Kad se okrenu krofne poklopac se ne vraća.

Savet

Jednostavne, supljikave krofne