

Domace krofne



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 500 ml vode
- 1 kocka kvasca
- 1 puna kašika masti
- 1 kg mekog brašna
- 1 limun - kora

Priprema

U 500 ml mlake vode dodati kvasac, šecer i 2 kašike brašna i ostaviti 15 tak minuta da naraste. Posebno umutiti 3 jajeta, dodati kašiku masti. Zatim sipati narastao kvasac i ostatak brašna dok se testo ne pocne odvajati od posude. prekriti i ostaviti bar 30 minuta da naraste. Kada je testo nadošlo razviti na 1 prst debljine i seci cašom po izboru. Pržiti u dubokom ulju ili masti. Uvaljati u šecer ili preliteri cokoladom.

Savet

Možete puniti okoladom, marmeladom, euro kremom... po želji. Izae 30 tak krofni :)