

Najbolje krofne



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**žumanceta
- **2** kašikemasti
- **1** kašicica soli
- **2** kašikešecera
- **2** kašikekvasca
- **500 ml**mleka
- **1 kg**brašna

Priprema

U toplo mleko staviti kvasac, šefer i malo brašna. Ostaviti da nadoe. U vanglu staviti brašno, dodati žumanca, mast i so. Dodati mleko sa kvascem i dobro izmesiti da testo bude glatko. Ostaviti da naraste oko 30-45 minuta. Kada testo nadoe, oklagijom razvuci na 6-7 mm debljine. Vaditi krofne cašom i ostaviti ih 10 minuta da opet narastu. Posle svaku krofnu još malo oklagijom istanjiti, ali slabijim pritiskom. Ostaviti još 5 minuta da nadou, pa pržiti u dubokom, vrelom ulju. Vaditi na ubrus, a posle uvaljati u prah šefer. Prijatno!

Savet

Ulje u kojem se krofne prže ne treba biti suviše vrelo da krofne ne bi odjednom izgorele, ve dobro ugrejano.