

## 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, šećer i malo brašna. Ostaviti da nadože. U vunglu 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 nadože, 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 nadože, pa pržiti u dubokom, vrelom ulju. Vaditi na ubrus, a posle uvaljati u prah šećer. Prijatno!

## Savet

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