

# **Krofne krofnice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **2** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1**jaje
- **2**žumanceta
- **oko 500** gbrašna
- **1** kockakvasca
- **po potrrbivode**
- **oko 500** mlulja
- **2** kašikešecera

## **Priprema**

Izdrobiti kvasac u malo tople vode sa kašikom brašna i ostaviti 10ak minuta da se aktivira. Pomešati jaje, žumanca i malo vode. Dodati aktivirani kvasac i postepeno brašno. Umesiti meko testo koje se ne lepi. Ostaviti da se udvostruci.

Kada je narašlo, razvuci ga oklagijom na oko 1 cm debljine i vaditi oblike po želji.

Zagrejati ulje. I pržiti krofnice dok ne porumene.

## **Savet**

Ukrasiti i puniti po želji.