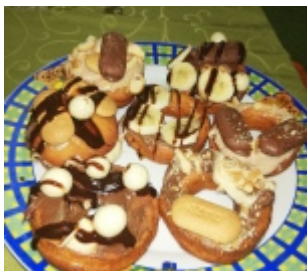


Krofne krofnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **2** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 2 žumanceta
- oko 500 g brašna
- 1 kocka kvasca
- po potrebi vode
- oko 500 ml ulja
- 2 kašike šećera

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.