

Domaci slatki uštipci



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** tople vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašicica** soli
- **600 g** brašna
- **po ukusu** nutela ili krem
- **po ukusu** džem od šipka
- **po ukusu** šećer u prahu
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

U toploj vodi rastopiti kvasac i šećer.

Dodati so. Brašno dodavati postepeno i mesiti testo. Testo treba biti mekano da se može vaditi kašikom. (Zavisi od brašna nekad treba i manja količina od navedene mere)

Ostaviti da odstoji oko 30 minuta.

U šerpi zagrijati ulje. Kašiku umociti u ulje. Zatim kašikom vaditi testo i spuštati krofnice u vrelo ulje da se prže.

Krofne se same okreću jer su mekane i vazdušaste. Krofne vaditi na ubrusu da se ocede od viška masti. Redjati

jednu do druge da ostanu hrskave.

Savet

Služiti tople krofnice sa namazom po izboru. Mi ih najviše volimo slatke.