

Krofne (45)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl mleka**
- **50 ml ulja**
- **40 g kvasca**
- **1 kašika šećera**
- **1 prstohvatsoli**
- **700 g brašna**
- **2 jajeta**

Priprema

U mlako mleko stavimo šećer i kvasac i mešamo da se otopi. Sipamo polovinu brašna i lepo izmutimo da bude kompaktna, uz neprekidno mešanje dodajemo ulje razmucena jaja i prstohvat soli kad se testo izjednaci dodamo i ostatak brašna. Treba da dobijemo testo mekše strukture (ako je testo premekano dodamo još malo brašna). Ostavimo oko pola sata na toplom mestu da se testo udvostruci.

Sipamo na sto koje smo predhodno posuli brašnom, premesimo malo.

Oklagijom razvucemo na 1 cm debljine i modlom vadimo krofne.

Krofne odlažemo na stranu na povrsinu koju smo tako posuli brašnom i ostavimo da miruju 20 minuta.

U šerpu sipamo ulje (oko 11 posto se krofne prze u dubokom ulju) i ugrejemo na srednju temperaturu i spustamo krofne ona strana koja je bila gore sada treba biti dole.

Šerpu poklopimo dok se prži donja strana.

Sklonimo poklopac ikrenemo krofne i pržimo drugu stranu dok ne porumeni, ovako dobijamo prsten oko krofne i budu šuplje.

Savet

Po ukusu krofne pospemo prah sheerom ili premažemo džemom.