

Krofne (47)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 kockica** kvasca
- 2 jajeta
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **50 ml** ulja
- **800 g** brašna
- **2 kašika** rakije
- **400 ml** mlakog mleka

Glazura:

- eurokrem
- šarene mrvice
- šećer u prahu

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac sa šećerom. Ostaviti da krene.

Dodajte ulje, jaja, so, rakiju i brašno. Umesiti glatko testo, utopli i ostaviti da naraste.

Premesiti, ponovo ostaviti da narasta.

Razvuci na pobrašnjennoj podlozi, 1-1,5 cm debljine. Vaditi modlom krofne i ostavi da odmore.

U plitkoj šerpi zagrijati ulje i pržiti. Na poslužavnik staviti krpu, i reati gotove da se ocede od ulja. Ukrasiti i poslužiti!

Savet

Rakija može, a i ne mora. Stavlja se da krofne manje upijaju masnou! :)