

Krofne sa vodom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** brašna T-400
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **20 g** svežeg kvasca
- **2** jajeta
- **250 ml** tople vode
- **50 ml** ulja
- **1** limun - korica
- **1** vanil šećer

Za prženje:

- ulje

Priprema

U toplu vodu razmutiti kvasac, zatim dodati šećer i ostaviti da odstoji malo, 5 minuta. Zatim dodati so, ulje, jaja, vanil šećer, korice limuna i postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Testo treba da bude mekano, prekriti testo najlonom i ostaviti na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Razviti testo i seci kalupom ili cašom željene velicine.

Sipati vecu kolicinu ulja i dobro ga zagrijati. Pružiti krofne u vrelom ulju dok fino ne porumene. Ja krofne

pržim u manjoj šerpi kako bi krofne bile što više u ulju. Služiti uz šećer u prahu, džem ili krem.

Savet

U vreme pripreme nije uračunato vreme za koje testo narasta.