Posne krofne (4)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **po potrebi**mlake vode
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**šecera
- **1 kašicica**sode bikarbone

Za kvasac:

- **1/2 šolje** mlake vode
- **1 kesica**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašicice** brašna

Priprema

Pomešati prvo sastojke za kvasac i ostaviti da naraste. U vanglicu pomešati brašno, so, šecer i sodu bikarbonu pa dodati narašli kvasac, ulje i dodavanjem mlake vode umesiti mekše testo. Odvojiti testo od posude pa dno premazati uljem, vratiti testo pa i površinu testa premazati uljem. Posudu staviti u kesu pa uviti krpom i staviti na toplom da naraste. Kada naraste, premesiti vlažnom rukom i ostaviti još jednom da naraste.

Kada je testo po drugi put narašlo izruciti ga na pobrašnjenu površinu i malo premesiti pa razviti koru oko 1 cm debljine. Vaditi modlom keofne i reati na krpu posutu sa malo brašna. Krofne prekiti najlon kesom i krpom na

20 minuta.

Nakon toga zagrejati ulje u šerpi, ulje neka bude makar 3 prsta dubine. U vruce ulje (ne pregrejano) spustati krofne tako što u ulje stavljamo stranu koja je bila gore. Poklopimo šerpu i kada se zapari, pre nego da para krene da se sliva niz poklopac skinemo poklopac i okrenemo krofne. Pržimo i sa druge strane da porumene pa vadimo na kuhinjski ubrus.

Savet

Jeftine i brze krofne, a ukusom ni malo ne manjkaju od onih sa mlekom i jajima. Preukusne su i šupljikave tako da ih možete puniti nekim filom ili šlagom. Mogu se jesti i slane i slatke i ak su i sutradan blago podgrejane premekane. Pogodne su i mogu se praviti svakog dana jer sastojke uvek ima u kui.