

Posne krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera (za kvasac)
- **400 ml** vode
- **2 kašike** šećera
- **prstohvat** soli
- **50 g** posnog margarina
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Potopiti kvasac sa šećerom u malo mlake vode (od ukupne količine). Kada kvasac nadoe, dodati ostatak vode, šećer, so, omekšali margarin i postupno dodavati brašno pa umesiti testo.

Ostaviti testo oko 30 minuta na toplom mestu da naraste.

Kada se testo udvostrucilo, premesiti ga pa ga razviti na debljinu oko 1 cm. Modlom ili čašom izvaditi krugove. Pokriti krpom te ostaviti još desetak minuta.

U šerpu zagrijati ulje. Staviti krofne da se prže, prvo ih stavljati "naopako" pa poklopiti šerpu poklopcem. Nakon 3-4 minuta skinuti poklopac pa okrenuti krofne i sa druge strane da se isprže, ali ovaj put ne stavljati poklopac. Kada lepo porumene izvaditi ih i redjati na papirni ubrus da se ocede.

Poslužiti sa marmeladom po želji ili ih uvaljati u prah šećer.

Savet