

Krofne (49)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mleka
- **1 kocka (40g)** svežeg kvasca
- **50 ml** ulja
- **3 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **2** jajeta
- **700 g** brašna

Priprema

U mlako mleko ubaciti kvasac i promešati, sačekati da malo nadoe. Brašno, šećer, so, jaja i ulje promešamo sa kvascem. Ostavimo jedno sat vremena dok ne nadoe lepo.

Kad je testo nadošlo razvucemo na pobrašnjenom mestu sa oklagijom testo debljine prsta uzmemo kašu ili šolju (kako ko voli da izadje velicina) i vadimo krofne. Krofne ostavimo oko 15-20 minuta tako pokrivene da nadou još malo.

Sad su krofnice lepo nadošle i peku se u vrelom ulju.... Svaka strana od prilike 1/2 minuta... Ostavite da se ohladi. Ko voli uvalja ih na kraju u obicnom šećeru, ili se pospe po njima samo šećer u prahu... Prijatno.

Savet

Ja ih ponekad i punim (špricom za tulumbe) sa pudingom od vanile ili okolade jako su fine... Ostavite krofnice na brus papirom da pokupi masnou kad ih vadite iz šerpe gde ste ih pekli.