

Krofne od krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za kvasac:

- 25 g kvasca
- 100 ml mleka
- 1 kašičica šecera
- 1 kašičica brašna

Za testo:

- 300 g brašna po potrebi dodati još
- 150 g kuvanog krompira
- 2 jajeta
- 50 g šecera
- 50 g mast ili ulje
- 1 prstohvat soli
- 1 limun - korica

Priprema

Kvasac razmutiti sa 1 dl mlakog mleka kašičicom šecera i kašičicom brašna da se aktivira.

Skuvati pire od krompira ili ako vam je ostalo od rucka, pa u njega dodati brašno, nadosli kvasac, jaja, šecer, mast, so i rendanu koricu limuna. Umesiti glatko testo i ostaviti da nadoe 1 sat.

Testo premesite i razvaljati ga na pobrašnjenu radnu površinu (od prilike 7-8 mm). ašom vadite krofne i ostavite

da se odmore 15-ak. minuta (otresti sa krofni suviše brašno) i pržite ih u zagrejanom ulju koje ne sme biti previše vrelo da se ne desi da spolja potamne, a da unutra budu nepecene). Gotove krafne posuti šećerom u prahu i sa džemom!!!

Savet