

Domace krofne (4)



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml mleka**
- **50 ml ulja**
- **40 g kvasca**
- **1 kašika šecera**
- **prstohvatsoli**
- **2 jajeta**
- **700 g brašna**

Priprema

U toplo mleko dodajte izmrvljen kvasac, zatim šefer i sve to izmutite. Dodajte pola mere brašna, izmešajte pa dodajte ulje, so, jaja. Izmešajte pa postepeno dodajte preostalo brašno. Umesite testo, pospite ga brašnom i ostavite na toplom mestu da odstoji dok se smesa ne udvostruci.

Kada je testo nakislo, pospite radnu površinu brašnom i istresite testo. Premesite ga i podelite na nekoliko obgi. Svaku obgu posebno razvucite na 1cm debljine. Manjom ili vecom cašom vadite krofne i reajte na tacnu koju ste prethodno posuli brašnom. Ostatak testa ponovo premesite, razvijte ga i od njega vadite krofne.

Pokrijte krofne sa krpom i ostavite da odstoje 20 minuta. U dublji tiganj ili šerpu sipajte dosta ulja i zagrejte na nekoj srednjoj temperaturi a zatim u njega spuštajte krofne s tim da ona strana koja je bila dole sada ide gore i

obrnuto. Poklopite i pecite dok jedna strana ne porumeni. Kada se donja strana ispece okrenite krofne. Nastavite da ih pecete bez poklopca. Kada je i druga strana ispecena izvadite ih na papirni ubrus da se ocede. Da bi se dobio lep prsten okolo potrebno je da vatru ne bude jaka i da stavite poklopac kada spustite krofne u ulje.

Gotove krofne pospite šećerom u prahu.

Savet

Ja u poetku pravim mini krofnice za decu, kada su deca sita onda preem na pravljenje veih krofni. Manje krofnice služim sa eurokremom, a vee pospem šećerom u prahu.