

## **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** šećera
- **prstohvat** soli
- **2** jajeta
- **700 g** brašna

### **Priprema**

U toplo mleko dodajte izmravljen kvasac, zatim šećer 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 re?ajte 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 temperature 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 vatra ne bude jaka i da stavite poklopac kada spustite krofne u ulje.

Gotove krofne pospite šecerom u prahu.

### **Savet**

Ja u početku pravim mini krofne za decu, kada su deca sita onda pre?em na pravljenje ve?ih krofni. Manje krofne slu?im sa eurokremom, a ve?e pospem še?erom u prahu.