

Krofne (51)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mlakog mleka
- **250 ml** lake vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **50 ml** ulja
- **2** žumanceta
- **1** jaje
- **850 g** brašna

Još:

- **za prženje** ulje
- **malobrašna**
- **po potrebi** džem, eurokrem

Priprema

U vanglicu sipati mleko, vodu, kvasac, šećer, ulje, žumanca, jaje, so i žicom umutiti, postepeno dodavati brašno i nastaviti mešati varjacom. Bice teško i testo ce biti dosta lepljivo (tako treba). Prekriti krpom i ostaviti da udupla masu testo, još jednom varjacom izmešati testo pokriti krpom i ostaviti da naraste. Radnu površinu posuti sa brašnom istresti nadošlo testo i preko testa posuti brašna pa rukama rukama razvuci testo (oklagiju ne koristiti). ašom ili modlom iseci krugove pokriti krpom i ostaviti 20 minuta da odstoje. U šerpu sipati dosta ulja i pržiti krofne. Uzeti jedan krug pa prstima razvuci od sredine ka krajevima pa spustati u ulje.

Pržene krofne izvaditi na ubrus da upiju višak masnoce. Na krofnu staviti džem ili eurokrem.

Savet

Premekane, šupljikaste i predivne krofne.