

Krofne



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašno
- **1** jaje
- **1 mala** šoljica ulja
- **1 mala** šoljica šećera
- **25 g** svežeg kvasca
- **malosoli**
- narendana kora od pomorandže

Priprema

Kvasac rastopi u malo mlake vode pa sa svim preostalim sastojcima zamesi testo, uz dodatak mlake vode po potrebi, da se dobije glatko testo. Ostaviti da nadoe testo. Premesiti ga dva puta. Razviti koru na pobrašnjenoj podlozi. Krofne vaditi cašom pa i njih ostaviti da malo nadou.

Zagrijati ulje pa pržiti krofne najpre sa one grnje strane. Dok se prže sa te strane, na srednjoj temperaturi, poklopiti tiganj ili šerpu. Kad se okrenu na drugu stranu otklopiti i pržiti do lepe rumene boje. Krofne vaditi na papirnu salvetu i posuti šećerom u prahu ili krista šećerom, cokladom... Mogu se i puniti džemom, euro kremom, pudingom...

Savet