Krofnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **7 kašika**ulja
- **2**jajeta
- **malo**soli
- **2 kašike**šecera
- **1**kvasac
- brašno

Priprema

U zagrejano mleko i vodu dodati kvasac, šecer, so i ostaviti na toplom.

Dodati jaja, ulje i umesiti meko testo. Ostaviti da nadoe pa premesiti i tako još dva puta (kiselo testo je lepše kad se premesi 2,3 puta).

Razviti testo i modlom seci krugove pa ih stavljati u vrelo ulje ili mast na onu stranu na kojoj nisu lezale na stoljnjaku.

Savet

Mnogo lepše budu ako se u testo doda rendana kora pomorandže, limuna ili malo ruma.