

Krofne sa eurokremom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbrašna**
- **1jaje**
- **1 kasikica šecera**
- **2 kašikekvasca - germe**
- **500 mlmlijeka**
- **100 gmargarina**
- eurokrem

Priprema

Zamesiti sve sastojke sa toplim mlekom i ostaviti da nadoe tjesto.

Kad je tjesto nadošlo razvaljati na brašnu jufku debljine prsta i cašom oznaciti krofne i u sredinu stavljati eurokrem.

Onda još jednu jufku iste velicine staviti preko ove prve.

I onda sa cašom odvajjati krofne i ostaviti ih još da nadolaze. Kad nadou stavljati u vrelo ulje, prvo se stavlja strana koje je nadošla ta ide u ulje. Brzo se prže i super su mekane.

Savet