

Domace krofne



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 3žumanceta
- 1 kašikašecera
- na vrh nožasoli
- 3 kašikeulja
- 1kvasac
- 700 gmleka
- brašno

Za dodatak na krofne:

- 400 gšecera u prahu
- 1coko preliv

Priprema

Tri žumanca, jedna kašika šecera, na vrh noža soli i tri kašike ulja zamesiti sa mlekom i kvascem i sacekati da nadoe.

Kada nadoe razviti testo debljine jednog prsta.

I vaditi modlom za krofne.

Pustiti da malo odstoje i pržiti u zagrejanom ulju.

Gotove krofne uvaljati u šećer u prahu i po želji preliti čokoladnim prelivom. Prijatno.

Savet

Testo se može koristiti za pravljenje štrudli i pita.