

# **Krofne sa limunom**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1**jaje
- **malosoli**
- **1/2**limuna
- **1/2 paketicakvasca**
- **1 kašicica**šecera
- **1 dl**vode
- **po potrebim**leka

## **Priprema**

U mlakoj vodi izmešati kvasac i šecer i ostaviti desetak minuta da nadoe. U dublji sud pomešati brašno, so, jaje, limun iscedite, a koricu limuna narendajte. Dodajte nadošli kvasac i zamesite testo dodajuci mleko koliko je potrebno da dobijete glatko testo. Pokrijte testo krpom i ostavite da stoji na topлом oko sat vremena. Nadošlo testo premesite i razvijte oklagijom na debljine 1 santimetar i vadite krugove cašom. Ostavite da još malo stoje i za to vreme zagrejte ulje i pržite sa obe strane da porumene. Gotove krofne pospite prah šecerom.

## **Savet**