

Krofne (34)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brasna
- **1** jaja
- **malosoli**
- **1/2** limuna ili narandže - sok
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 dl** vode
- **1 dl** mleka

Priprema

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

Savet