

## Krofne sa integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** gobicnog belog brašna
- **100** g integralnog brašna
- **1/2** **kockice** kvasca
- **1** **kašicica** šecera
- **1** **kašicica** soli
- 2 jaja
- 2 **dl** mleka
- 2 **dl** vode
- ulje za prženje

### Priprema

Kvasac razmutiti sa kašicom šecera i mlakom vodom, ostavite da nadoe. U nadošli kvasac dodati prosejano belo i integralno brašno pomešano sa solju. Na kraju dodati jaja i mleko.

Zamesite testo rukom i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i rastanjite oklagijom na debljini od 1 cm. Vadite krugove cašom i ostavite ih da stoje 5 minuta.

Pržite u dubokom vrelom ulju sa obe strane da porumene. Služite uz sir i jogurt.

### Savet