Najbolje domace krofne

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna (tip 400 meko)
- **600 ml**mleka
- **1 pakovanje**kvasca (50 g)
- **3 ravne kašike**masti (ili zejtina)
- **4 ravne kašike**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**šecera za kvasac
- **2**žumanca

Priprema

U mlako mleko (600 ml) izdrobiti kvasac, staviti 2 kašicice šecera i ostaviti da nadoe. Za to vreme, u vecoj vanglici, umutiti 2 žumanca, dodati mast (ili ulje), šecer, so pa na kraju dodati i nadošli kvasac. Sve umešati pa postepeno dodavati brašno i mutiti. Zamesti testo srednje mekoce (važno da se ne lepi za ruke i radnu površinu). Tako umešeno testo ostaviti da odmori 20-30 minuta.

Posle 30-ak minuta testo ponovo malo premesiti bez dodavanja brašna i rastanjiti na debljinu manju od 1 cm (od prilike 7-8 mm).

ašom vaditi krofne, pa ostaviti da odstoje sa svake strane po 5 minuta. Za to vreme zagrejati ulje na umerenoj temperaturi. Pre prženja krofne još malo blago rastanjiti oklagijom i ostaviti da malo odmore.

Kada se krofne stavljaju u ulje bitno je da ona strana koja je bila na stolu sada bude gore.

Gotove krofne uvaljati u prah šecer i poslužiti tople :)

Savet

Recept sam nasla kod bake u nekoj njenoj svesci i rešila da pokušam da napravim i vredelo je, pa zato želim da ga podelim sa vama... Krofne su suplje i veeeeoma ukusne! Probajte, neete se pokajati :D Pozdrav od Niških krofnica :))