

Čipkane krofne

Testo

500 g brašna
6 dl mleka
5 jaja
1 kesica vanilin šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Za prženje

5 dl ulja
500 g masti

Za serviranje

prah šećer

Način pripreme

1. U posudu za mešanje sipati mleko, jaja, šećer, so i vanilin šećer i polako uz mešanje sipati brašno dok se ne dobije žitko testo, gušće nego za palačinke.
2. Zagrejati ulje i mast i umočiti modlu u masnoći. Umočiti zagrejanu modlu u testo do pola, a zatim u vrelo ulje i pržiti dok ne porumene. Tučkom za meso otresti krofnu sa modle i ponavljati proces dok se ne potroši svo testo. Po potrebi dodavati još ulja i masti.
3. Servirati posuto prah šećerom.