

Posne krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **100 g**integralnog brašna
- **35 g**margarina
- **1**kvasac
- **1/2**vanilin šecera
- **1** prstohvatsoli
- **kapruma**
- **230 ml**vode

Za glazuru:

- džem

Priprema

U brašno izdrobiti kvasac, dodati omešali margarin i ostale sastojke i polovinu mere mlake vode pa mesiti testo. Polako dodati i ostatak vode pa mesiti testo 12 minuta. Testo ostaviti da odmori 3 minuta. Razvuci koru i modlom vaditi krofne. Reati ih na pobrašnjen vruc pleh. Da bi se krofne lepo podigle potrebno je 45 minuta. Pržiti ih u fritezi ili dubokoj masnoci.

Na gotove krofne stavljati po kasiku dzema po zelji.

Savet

Za mešenje krofni najbolje je brašno tip 500 jer manje upija ulje tokom przenja.