

Krofne sa pekmezom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **6 dl** mleka
- **3 kašike** šecera
- **1** kvasac
- **4**žumanca
- **1/2 (125 g)**margarina
- **1 kg**brašna

Za filovanje:

- **oko 300 g**pekmeza (od kajcija ili šljiva)

I još:

- ulje za prženje
- šećer u prahu za posipanje krofni

Priprema

U mleko staviti šećer pa smlaciti, dodati kvasac da nadoe. U posudu (za mešenje testa) sipati mleko i nadošao kvasac, pa dodati margarin koji je prethodno otopljen. Zatim dodati žumanca, so i postepeno dodavati brašno. Testo lupati varjačom sve dok ne pocne da se odvaja od varjace i suda. Testo ostaviti na umereno toplom mestu da naraste (dok ne dostigne dvostruku zapreminu).

Izruciti testo na brašnom posutu radnu površinu i razvuci pravougaonik debljine oko 1 cm. Na polovinu testa staviti otisak čašom pa na svaki krug staviti po kašičicu pekmeza.

Drugom polovinom testa preklopiti deo testa gde je stavljen pekmez.

Zatim čašom vaditi krofne i stavljati ih na stolnjak ili krpu, pa ih prekriti drugom krpom i ostaviti ih da narastu (oko 20-30 minuta).

Krofne peci u dubokoj masnoci. Vaditi ih na salvetu kako bi se upio višak masnoce. Gotove krofne posuti šećerom u prahu.

Savet

Krofne se mogu puniti i eurokremom (taj recept sam ranije objavila).