

Krofne sa bjelanjkom



težina: **srednje**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **700 g** brašna
- **1 velika kašika** kristal šećera
- **1 vrecica** kvasca
- **3 dl** mlakog mlijeka
- **4** žumanjka
- **malosoli**
- **1 vrecica** vanilin šećera
- **malokorice** narandže

Za premazivanje tijesta:

- **150 g** margarina

Za fil:

- **4** bjelanjka
- **8 velikih kašika** kristal šećera

I još:

- **100 g** šećera u prahu
- **1 vrecica** vanilin šećera
- **0,5** lula za prženje

Priprema

Zamjesiti tijesto od navedenih sastojaka i pustiti da odstoji pola sata, pa ponovo premijesiti.

Razviti tijesto oklagijom i premazati otopljenim margarinom.

Postupak ponoviti 4-5 puta.

Razvijeno tijesto isjeci na kocke.

Dobro umutiti bjelanjke sa šećerom i rasporediti po kockama.

Zatim uvijati suprotne strane i praviti loptice.

Gotove loptice pržiti na vrelom ulju. Kada su krofne pecene vaditi ih na papirne maramice i zatim valjati u šećer u prahu koji je pomiješan sa vanilijom.

Savet