

## **Krofne (19)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 1 kgbrašna**
- **0,5 l mleka**
- **200 g šecera**
- **3 jajeta**
- **50 mlulja**
- **1 malo pakovanjekvasca**
- korica limuna
- ulje ili mast za prženje
- šećer u prahu
- **2 kesice vanilin šecera**

### **Priprema**

U mlako mleko dodati šećer, razmutiti kvasac. Masu, kada kvasac malo poe sipati u brašno, dodati ulje, jaja i koricu limuna. Zamesiti glatko testo. Ostaviti na topлом da nadoe. Razviti koru debljine 1-2 cm, pa cašom vaditi krofe.

Ostaviti krofne da nadou, a onda pristupiti prženju: U vreloj masnoci staviti nekoliko krofni, poklopiti na 5 -6 sekundi, otklopiti, okrenuti krofne, pržiti do kraja otklopljene. Vaditi rešetastom kašikom i stavljati pravo u prah šećer koji je pomešan sa vanilom. Valjati ih. Postupak sa prženjem ponavljati, dok ima krofni.

### **Savet**

Kada se prohlade, mogu se špricem puniti sa malo mekanog džema ili krema, mogu se preliti okoladom, ali kod mene se to ništa ne eka: Pojedu se u izvornom obliku, samo sheer i vanila. Prijatno!