

## **Bomboloni alla crema**



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **50 g**šecera
- **prstohvatsoli**
- **1 vrecica**instant kvasca
- **1**pomorandža (ribana korica)
- **250 ml**mlakog mlijeka
- **3**jajeta
- **50 g**putera
- ulje za prženje

#### **Za kremu:**

- **400 ml**mlijeka
- **4**žumanceta
- **2**kesice vanilin šecera
- **120 g**šecera
- **40 g**brašna

### **Priprema**

Sjediniti brašno, šecer, kvasac i ribanu koricu narandže. Dodati mlijeko, a zatim i umucena jaja i puter (omekšao na sobnoj temperaturi). Zamijesiti tijesto, prekriti i ostaviti da odmori. Nakon 15-tak minuta kratko mijesiti, prekriti i ostaviti da se udvostruci. Rastanjiti na pobrašnjenoj radnoj plohi; da bude prst debljine. ašom vaditi krofne. Nakon 15-tak minuta pržite ih u zagrijanom ulju.

Gotove krofne uvaljati u kristal šecer.

Krema: Prokuhati mlijeko i vanilin šecer. Maknuti sa vatre. Umutiti žumanca i šecer, dodati brašno; miksaјuci sve vrijeme sipati mlijeko. Kuhati miješajuci sve vrijeme, da se krema zgusne. Sipati prohlaenu kremu u špric. Krofne zarezati, pa puniti kremom. Ja sam gotove krofne posula sa malo prah šecera, i ako se u originalnom receptu koristi samo kristal šecer.

## **Savet**

Poslužiti tople!