Krofne u mleku

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1**svež kvasac
- **1 kašicica**šecera
- **350 ml** mleka
- **125 g**margarina
- **2**žumanceta
- **650 g**brašna
- **3 kašike**šecera

Preliv:

- **5 dl**mleka
- **1** vanilin šecer
- **2 kašike**šecera
- šecer u prahu za posipanje
- po želji toping od cokolade

Priprema

Sjediniti kvasac sa kašicicom šecera i mlakim mlekom pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti omekšali margarin, 3 kašike šecera i žumanca. Dodati nadošao kvasac, promešati i uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Umešeno testo pokriti krpom i ostaviti na toplom da naraste 45 minuta.

Nakon toga testo blago premesiti na pobrašnjenoj površini i oklagijom razvuci u krug debljine 2,5 cm.

Odgovarajucom okruglom modlom vaditi krofne.

Uzeti vecu šerpu (od 10 l), podmazati je i u nju reati krofne. Ostaviti ih da narastu dok se rerna greje na 200 sepeni.

Za preliv staviti mleko da provri sa šecerom i vanilin šecerom. Vrelim mlekom preliti krofne u šerpi, pa staviti da se peku u zagrejanoj rerni.

Peci krofne na 200 stepeni prvih 15 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 150 stepeni. Po potrebi pokriti krofne alu-folijom kako bi se i dole ispekle.

Kada se ohlade, posuti ih šecerom u prahu i po želji dekorisati topingom od cokolade.

Savet