

Krofne (29)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmekog brana (tip 400)
- **1/2** kockicekvasca (oko 20 g)
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** kesicavanil šecera
- 3žumanceta
- **4** kašikešecera
- **250** mlmleka
- **50** gmaslaca
- **1** kašikakiselog mleka
- malosoli
- malorendane korice limuna
- ulje za prženje

Priprema

Kvasac izmrvti i pomešati sa 5 kašika mlakog mleka, jednom kašikom brašna i jednom kašicicom šecera i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipamo brašno pomešano sa praškom za pecivo i solju, dodamo nadošli kvasac, zatim žumanca, otopljeni (ne vruc) maslac, šecer, vanil šecer, limunovu koricu i kiselo mleko, pa sa mlakim mlekom izraditi testo. Mleko postepeno dodavajte, nemojte sve odjednom, meni nije bilo potrebno svih 250ml. Kad se odlepí od ruba posude testo je spremno. Pokriti ga krpom i ostaviti da naraste 1 sat (dok se ne udvostruci).

Kad se testo udvostrucilo, podelimo ga na oko 10 delova, u zavisnosti od toga kolike krofne želite, (meni je izašlo 10) i dlanovima oblikujte kuglice. Kuglice stavljati na pobrašnjenu površinu i pokriti ih krpom da se udvostruce. Oko 20 minuta...

Sada su spremne za pecenje. U šerpu naliti ulje, otprilike 2 prsta debljine i zagrejati ga. Smanjiti vatru pre nego što ubacimo krofne, jer ulje NE SME biti prevruce. Uzimamo jednu po jednu kuglicu i na ulje stavljamo prvo onu stranu koja nije bila na brašnu i pecemo poklopljeno, pa okrenemo. Kad okrenemo, ne poklapamo. Brzo se ispeku, pa obratite pažnju :) Pecene stavljamo na salvet da upiju višak masnoce.

Savet

Meni iz prvog puta nisu uspele, jer mi je ulje bilo mnogo vrue, a i nisam imala vremena da napravim baš lepe kuglice. Ovo je drugi pokušaj :)