

Krofne sa narandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 2 dljogurta
- 1 dl vode
- 1 kockakvasca
- 1 kašicicasoli
- 3 kasikašecera
- 2 jajeta
- 1 korarendane narandže
- 1 kgbrašna

I još:

- po potrebiulje za prženje
- po željišecer u prahu
- po željivanilin šecer

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mleko, jogurt, kockicu kvasca, šecer i 10 kašika brašna. Varjacom lepo izmešati i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U vecu vanglu staviti jaja, so, vodu, izrendati koru od cele narandže na sitno

rende, isipati nadošli kvasac i sa brašnom zamesiti testo. Treba testo mesiti duže dok ne postane vazdušasto i gipko. Pokriti ga kesom i ostaviti na toplom da nadoe, da se udvostruci. Radnu površinu pobrasniti, premesiti testo i razviti ga oklagijom na oko 5 mm debljine. Okruglom modlom ili šoljom vaditi krofne i reati na stolnjaku sa blagim razmakom. Pokriti ih kesom i ostaviti da ponovo krenu. U odgovarajućoj posudi staviti ulje i pustiti da se polako zagreva. Ja koristim šerpicu od 1,5 l i pržim odjednom 4 krofne. Kad se ulje zagreje spustati polako krofne. Ulje ne sme biti previše vrelo jer ce krofne pocrneti i neće imati rumenu boju. Kad krofna zarumeni ona ce se sama okretati u ulju. Pržiti ih sa jedne i druge strane dok ne porumene. Rešetkastom kašikom izvaditi iz ulja i reati ih na papirnom ubrusu.

Po želji pospite šećerom u prahu i vanilin šećerom. Uživati u aromaticnoj krofni.

Prijatno.

Savet