

Krofne sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1**jaje
- **1**žumance
- **oko 700** gbrašna
- **250** mlmleka
- **40** gkvasca
- **50** mlulja
- **1** kašiciasoli
- **2** kašikešecera
- **1**naradža (kora)

I još:

- **1** šoljadžema od kajsija
- **100** gprah šecera

Priprema

Malo ugrejati mleko pa u mlakom mleku razmutiti kvasac sa šecerom, soli, i dve kašike brašna. Ostavimo da odstoji 10-ak minuta pa dodati ostale sastojke za testo i umesiti mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Ostaviti 2 h da raste na toplom. Kada je naraslo lagano ga premesiti i seci na debljinu oko 1 cm. Vaditi krugove i ostaviti da narastu dok se ugreje ulje. Kada se ulje ugreje smanjiti vatru da nebi zagorele. Pržiti ih sa obe strane dok ne porumene. Reati ih na salvetu da se upije višak masnoće, pa ih napuniti džemom i posuti prah šecerom.

Savet

:D