

Posne punjene krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **3 dl** sojinog mleka
- **50 ml** ulja
- **5 kašika** šećera
- **na vrh kašice** soli
- **1/2** limuna rendana kora
- Za fil:
- **2 šoljice** posnog krema
- vanilin šećer za posipanje
- ulje za prženje

Priprema

Otopiti kvasac u mlakom sojinom mleku, dodati šećer i njega mešanjem otopiti, dodati ulje i sve promešati. U prosejano brašno dodati rendanu koru limuna i sve zamesiti pripremljenom masom sa kvascem. Prekriti testo i ostaviti na toplom da naraste. Premesiti i razviti testo. Kalupom do polovine razvijenog testa obeležiti krugove, po sredini stavljati po malo krema.

Prekriti fil drugom polovinom testa i kalupom ili vecom cašom vaditi krofne. Dok krofne narastaju, stavite tiganj na vatru sipajte ulje da krofne mogu plivati u njemu, Pržiti krofne u zagrejanom ulju na laganoj vatri da požute, sa jedne i druge strane.

Gotove krofne posuti šećerom u prahu i služiti.

Mekane...

Ukusne i mirisne.

Savet