

Cvet-krofnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **3 kašičice** suvog kvasca
- **1** jaje
- **2 kašike** milerama
- **400 ml** tople vode
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- **1 šoljica** ulja
- **malo** šećera u prahu

Priprema

Prosejati brašno i pomešati ga sa šećerom, solju, limunovom koricom i suvim kvascem. Jaje izmutiti viljuškom i sastaviti sa mileramom. Sipati ga u brašno, kao i ulje. Sad dodavati toplu vodu malo po malo pa mesiti rukom da se dobije testo srednje tvrdoće, da se ne lepi za ruku. Prekriti ga krpom i ostaviti da se udupla. Nadošlo testo istresti na radnu površinu, rasuci koru oklagijom na debljinu malog prsta, pa modlicom u obliku cveta vaditi krofne. Ostaviti ih da još odmaraju, bar oko pola sata. Ugrejati ulje, pa pržiti krofne. Odlagati ih na papirnati ubrus da upiju višak ulja pa posuti šećerom u prahu.

Savet