

Lepinjice sa semenkama i krofne od istog testa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **3 kašike** pirinčanog mleka u prahu
- **3 dl** mlake vode
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šecera
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- Za posipanje lepinjica:
- **3 kašike** bundevinog semena
- **2 kašike** suncokretovog semena
- **malokrupne** soli
- Za krofne:
- **malorendane** kore limuna
- **50 g** šecera u prahu

Priprema

Prosejati brašno, pirincano mleko u prahu otopiti u mlakoj vodi, dodati šecer i kvasac, mešati dok se kvasac otopi. U prosejano brašno umešati so i ulje i zamesiti pripremljenom mešavinom. Prekriti testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Naraslo testo premesiti i podeliti na dva dela. Od jednog dela napraviti lepinjice, preko njih utisnuti mešavinu semenki koje ste prethodno propekli malo. posuti odozgo malo soli. Sacekati petnaestak minuta da malo narastu.

Peci u zagrejanoj rerni dvadesetak minuta, Ostaviti ih malo da se prohlade i služiti.

U drugu polovinu testa, narendjte malo kore od limuna i premesite nekoliko puta da se kora umeša u testo. Pobrašnite radni sto i razvijte koru debljine 1/2 cm.

ašom ili kalupom vadite krofnice, velicine, koja vama odgovara.

Zagrejta ulje u posudi u kojoj cete pržiti krofnice, spuštajte pažljivo u toplo ulje i pržite sa jedne i druge strane dok porumene.

Tople pospite šećerom u prahu, kome ste dodali vanilin šećer.

Savet