

Krofne (36)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **200 ml** toplog mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1/2 kašičice** braon šecera
- 2 jajeta
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** rumuna
- **1 kašičica** narandana sitnu limunova kora

Ostalo:

- ulje za prženje
- šećer u prahu za posipanje

Priprema

U šolji izmrviti kvasac, dodati šećer i malo toplog mleka pa sve dobro promešati, ostaviti da kvasac krene da nadolazi. U zdelu staviti brašno, malo soli i dobro promešati, dodati kvasac, ostatak mleka, ulje, jaja, koru limuna i rum i zamesiti glatko testo. Testo prekriti krpom i ostaviti da se duplira, premesiti i ostaviti ponovo da naraste. Na pobrašnjenom podlozi, rastanjiti testo na 6 mm, vaditi krugove modlom ili čašom i ostaviti na toplom da opet narastu. U plitkoj, većoj šerpi zagrejeti dosta ulja i pržiti krofne na sledeći način: Spustati ih u ulje stranom koja je bila gore (dok su se dizale), poklopiti i posle 30-ak sekundi otklapala, prevrtati krofne i pržiti (otklopljeno) dok i sa druge strane nisu porumenele. (pazite da vam ulje ne bude suviše vruće i krofne brzo porumene, a ne stignu da se i iznutra ispeku). Vaditi na upijajući papir, pospite sa prah šećerom.

Savet