

## **Krofne (100% uspeju)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250** goštrog brašna (prosejati)
- **250** gmekog brašna (prosejati)
- **2,5** dlmleka
- **2 pune kašike** šecera (može i 3)
- **0,5 dlulja**
- **1 kašikakisele pavlake**
- **1vanil šecer**
- **malorendane korice limuna**
- **1 (40g)kvasac**
- **4žumanceta**
- **3 kašikeruma**
- **malosoli**
- **za prženjeulje**

### **Priprema**

U mlako mleko udrobimo kvasac sa 1 kašikom šecera i 1 kašikom brašna i ostavimo da kvasac nadoe. U ciniju prosejemo brašno, dodamo kašiku ili 2 šecera, vanil šecer, rendanu koricu limuna, malo soli, ulje, rum, kašiku

pavlake, žumanca, pa nadošli kvasac i sve varjacom dobro sjedinimo, pa ga prebacimo na pobrašnjenu površinu. Dobijeno testo je dosta lepljivo, ja sam dodavala još malo brašna, ali ne previše, treba da bude jako meko i treba malo da se lepi za ruke. Umešeno testo vratimo u ciniju da pokriveno odmara jedno sat vremena, odnosno dok se ne udvostuci.

Nakon sat vremena ga premesimo i dlanovima napravimo kuglice. Od ove kolicine ispadne oko 8-10 vecih krofni, mogu se praviti i manje. Ostavimo ih na DOBRO pobrašnjenoj površini da odmaraju i da se udvostruce oko 30 minuta.

U šerpu nalijemo ulje, toliko da pokrije nokat kažiprstu. ULJE NE SME BITI PREVRUE! U vruce ulje stavljamo prvo gornju stranu, poklapamo, pecemo tako jedno 3-4 minuta, proveriti da li je pecena, pa okrenemo i sad ne poklapamo i pecemo isto toliko. Gotove posipati šećerom u prahu. Možete ih i filovati spricem filom po želji. Prijatno! :)

## Savet

Ovo je recept jedne gospoe Sonje iz Slovenije. Žene se otimaju za njega, ja sam danas saznala zašto :)