

Posne šupljikave krofne



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za testo:

- **1.5 dl** mlake vode
- **6 kašicica** biljnog mleka u prahu
- **2 kašike** šecera
- **1 kašicica** brašna (meko)
- **20 g** svežg kvasca
- **1/2** limun - kore
- **1/2** narandža - kore
- **1 dl** kisele vode
- **1/2 dl** ulje
- **1 kesica** vanil šecera
- **1 kašicica** soli
- **otprilike** brašno
- **1/2-1** lula

Priprema

U 1.5dl mlake vode(ja sam dodala biljno prah mleko, a može i samo voda), dodati 2 kašike šecera, 1 kašicicu brašna i 1/2 kockice svežeg kvasca i ostaviti da nadoe.

Izrendati 1/2 kore limuna i 1/2 kore narandže, dodati 1 dl kisele vode, 1/2 dl ulja, 1 vanil šecer, 1 kašicicu soli i nadošao kvasac, pa dodavati brašno i mešati dok ne prestane da se lepi za ruke. Pokriveno, ostaviti na toplom da

udvostruci masu (oko 20-30 minuta).

Istresti na pobrašnjenu površinu i oblikovati loptu, pa razvuci blago oklagijom do debljine malo tanje od prsta. ašu manjeg obima umociti u brašno i vaditi krugove od testa (izae oko 50-ak krofni). Ostatke blago premesiti i iseci na kvadrate (malo su tvri od samih krofni). Pokriti i ostaviti 15-ak minuta.

U dublju posudu sipati dosta ulja i zagrijati. U vrelo ulje spuštati krofne naopacke (suprotno nego što su ležale), poklopiti na minuta. Otklopiti, još malo pržiti, okretati kašikom, da porumene s druge strane, vaditi na ubrus.

Savet

Služiti uz džem ili posuti prah šeerom.