

Puž krofne



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **40 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **2 kašičice** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malo** rendane limunove kore
- **250 ml** mlakog mleka
- **125 ml** mlake vode
- **125 ml** kisele vode
- **malo** soli
- **po potrebi** ulje - za prženje
- **po želji** šecera u prahu

Priprema

Kvasac, dve kašike brašna, dve kašičice šecera izmešati u malo mlakog mleka i ostaviti da nadoe. Kada je nadošlo, presuti u vanglu, dodati rendanu limunovu koru, jaje, preostalo mleko, mešavinu mlake i kisele vode, vanilin šecer i malo soli. Sve lepo promešati kašikom, kako bi se sastojci lepo sjedinili. Postepeno u tu smesu dodavati polovinu brašna od predviene kolicine i sve vreme mešati kašikom. Na kraju dodati i preostalo brašno, tako da se dobije meko, fino testo, bez grudvica. Pokriti krpom i ostaviti na toplom da naraste i udvostruci zapreminu.

Zatim testo premesiti i, ukoliko je potrebno, dodati mu još malo brašna. Testo istresti na radnu površinu i razvuci u koru debljine prsta.

Koru iseci na trake, a zatim svaku traku uvijati, da dobijete oblik puža.

Uvijene krofne ostaviti da odstoje 10- 15 minuta, kako bi još malo narasle.

Zatim ih pržiti u ulju sa obe strane (prvo pržite stranu koja je na radnoj površini bila okrenuta nagore, a zatim okrenite i pržite drugu stranu).

Vadite na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce, a onda uvaljajte u šećer u prahu. Služite ih sa eurokremom, medom, džemom ili po želji.

Savet