Cimet-krofnice



Sastojci

Potrebno je:

- 0,5 l mleka
- 1 kocka kvasca (svežeg)
- 4 kašike ulja
- 3 jajeta
- 4 kašike šecera
- 1 kašicica soli
- 100 g šecera u prahu
- 1 kesica cimeta
- brašna po potrebi (oko 1 kg)
- ulje (za prženje)

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i solju. Posebno u mlakom mleku rastopiti kvasac, zatim to mleko sipati u umucena jaja, dodati 4 kašike ulja i brašna, dodavati malo po malo, dok se ne umesi testo kao za hleb.

Testo pokriti i ostaviti da odstoji pola sata na toplom mestu, a onda ga rastanjiti oklagijom do debljine 0,5 cm.

Kalupom ili cašicom vaditi krofne i spustati ih u vrelu mast (ulje), (mnogo masti rastopiti u dublju šerpu tako da krofne neprestalno mešamo varjacom, dok ne porumene sa obe strane), a zatim ih vadimo i prvo slažemo na papirnu salvetu, da se ocede, a zatim ih valjamo u šecer u prahu u koji smo prethodno dodali 1 cimet.