

Karnevalske krofne



Sastojci

Potrebno je:

- 15 g svežeg kvasca
- 4 kašike mlake vode
- 350 g oštrog brašna
- 1/4 kašičice soli
- 30 g šecera u prahu zamirisanog vanilom
- 6 žumanaca
- 6 kašika pavlake
- 1 kašika tamnog ruma
- narendana kora i pola soka od narandže
- 450 g džema od malina ili šljiva
- ulje
- 8 kašika šecera u prahu

Priprema

Izmešati kvasac sa vodom i ostaviti na toplom mestu dvadesetak minuta. U posudu staviti brašno i so. Napraviti udubljenje u sredini i sipati vanil-šecer, žumanca, pavlaku, rum, rendanu koru i sok od narandže. Smesu mutiti drvenom kašikom i postepeno dodavati smesu sa kvascem. Testo mesiti dok ne postane glatko i više se ne bude lepilo za posudu.

Veliku posudu premazati maslacem, staviti testo i posuti brašnom. Posudu pokriti vlažnom kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu 1 sat. Testo izruciti na površinu posutu brašnom i razviti ga da tako bude 5 mm debljine. ašom ili modlicom seci testo na krugove precnika 5 cm. Višak testa razvuci i seci cašom. Ponoviti dok

se ne potroši testo.

U sredinu polovine krugova staviti kašicicu džema, sa preostalim praznim krugovima poklopiti krugove sa džemom. Ivice slepiti prstima. Papire za pečenje posuti brašnom i na njih poreati krofne. Ostaviti još 40 minuta na toplom mestu. Krofne pržiti sa mnogo dobro zagrejanog ulja sa obe strane.

Pržene krofne posipati šećerom u prahu i servirati tople.