

Krofne (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Priprema je:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **4** jajeta
- **1 kocka** kvasca
- **4 dl** mleka
- **1 kašika** šećera kristala za kvasac
- **5 kašika** šećera kristala za testo
- **0,5 dl** ulja
- **1/2** limna - sok
- **1** limun - kora
- **1. kesica** praška za pecivo
- **200 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **0,5** lula za prženje

Priprema

U mlako mleko staviti 1 kašiku šećera, promešati i dodati kvasac, da nadoe.

Prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodato so i šećer, narendati koru od jednog limuna, dodati jaja, ulje i sok od polovine limuna, pa izruciti nadošao kvasac u mleku i dobro zamesiti meko testo, koje se ne lepi za ruke. Testo se mora dobro izraditi rukama i ostaviti pokriveno krpom, da se udvostruci.

Kada je testo naraslo, malo pobrašniti radnu površinu i na njoj razviti testo oklagijom na debljinu od 4-5 mm.

Modlom za krofne ili velikom čašom vaditi krugove, jedan do drugog i reati ih na polovinu stolnjaka. Ostatke testa premesiti, razviti i vaditi iz njega krofne, dok se ne utroši svo testo. Krofne prekriti drugom polovinom stolnjaka i ostaviti da narastu.

Stolnjak otkrivati samo da se uzmu krofne koje se trenutno prže i ponovo pokrivati ostale, da se ne okorevaju otkrivene.

Zagrejati masnocu za prženje u šerpi (najbolje je da u nju staju po 4 komada – ako je velika šerpa, treba više masnoce koja je posle prženja neupotrebljiva, a i veci broj krofni rashladi masnocu, pa prvostavljene bolje narastu od onih kasnijih) i smanjiti temperaturu na srednju do malo jacu. Svaku krofnu malo pritisnuti u sredini pre stavljanja u masnocu, jer ce se pri prženju okretati samo na jednu stranu. Pržiti ih sa jedne, pa okrenuti i na drugu stranu da lepo porumene. Pri okretanju i vaenju prženih iz šerpe ne treba ih bušiti viljuškom, da se ne prave otvori za upijanje masnoce, nego ih samo poduhvatiti viljuškom ili kuhinjskim masicama.

Przene krofne vaditi prvo na papirni ubrus, a potom, dok su jos tople valjati sa svih strana u pomesan secer u prahu sa vanilin secerom. Mogu se, pre valjanja u secer, puniti po zelji dzemom, kremom, toppingom..., mada su dovoljno slatke samo u seceru.

Savet