

Posne krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **100 g** integralnog brašna
- **35 g** margarina
- **1** kvasac
- **1/2** vanilin šecera
- **1** prstohvatsoli
- **kap** rumu
- **230 ml** vode

Za glazuru:

- džem

Priprema

U brašno izdrobiti kvasac, dodati omekšali margarin i ostale sastojke i polovinu mere mlake vode pa mesiti testo. Polako dodati i ostatak vode pa mesiti testo 12 minuta. Testo ostaviti da odmori 3 minuta. Razvuci koru i modlom vaditi krofne. Reati ih na pobrašnjen vruć pleh. Da bi se krofne lepo podigle potrebno je 45 minuta. Pržiti ih u fritezi ili dubokoj masnoci.

Na gotove krofne stavljati po kasiku džema po želji.

Savet

Za mešenje krofni najbolje je brašno tip 500 jer manje upija ulje tokom prženja.