

Krofne sa eurokremom (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **6** dlmleka
- **3** kašikešecera
- **1**kvasac
- **4**žumanca
- **1** kašicicasoli
- **1/2**margarina
- **1** kgbrašna

Za filovanje:

- **oko 300** geurokrema

Još je potrebno:

- ulje za prženje
- šećer u prahu (za posipanje krofni)

Priprema

U mleko staviti šećer pa smlaciti, pa dodati kvasac da nadodje. U posudu (za mešenje testa) sipati mleko i nadošao kvasac, pa dodati margarin koji je prethodno otopljen. Zatim dodati žumanca, so i postepeno dodavati brašno. Testo lupati varjacom sve dok ne pocne da se odvaja od varjace i suda. Testo ostaviti na umereno toplom mestu da naraste (dok ne dostigne dvostruku zapreminu).

Izruciti testo na što posut brašnom i razvuci pravougaonik debljine oko 1 cm. Na polovinu testa staviti otisak čašom pa na svaki krug staviti po kašičicu eurokrema.

Drugom polovinom testa preklopiti deo testa gde je stavljen eurokrem.

Zatim čašom vaditi krofne i stavljati ih stolnjak ili krpu pa ih prekriti drugom krpom i ostaviti ih da narastu (oko 20-30 minuta).

Krofne peci u dubokoj masnoci. Vaditi ih na salvet kako bi se upio višak masnoce. Gotove krofne posuti šećerom u prahu.

Savet