

## *Najlepše krofne na svetu*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme priprave: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **oko 700 g** brašna
- **3,5 dl** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **4 kašike** šecera
- **1/2** ribane korice od limuna
- **1** prstohvatsoli
- **2** jajeta
- **1** žumance

#### **Ostalo:**

- **300 g** putera
- mlečna cokolada
- cimet
- šecer u prahu
- eurokrem

### **Priprema**

U mlako mleko dodati šećer i kvasac. Dodati i ostale sastojke i zamesiti testo. Zaviti testo u foliju i ostaviti 30 minuta u frižideru. Umutiti penasto puter. Razvuci testo na radnoj površini u obliku pravougaonika na 5 mm debljine. Premazati površinu testa sa 1/4 putera. Zaviti testo u formu knjige. Ostaviti testo 30 minuta u frižideru. Ponovo razvuci testo na 5 mm i ponoviti postupak. Tako uradite još 2 puta. Zavijte testo u foliju i ostavite testo preko noci u frižideru.

Narednog dana izvadite testo, rastanjite na 1 cm debljine i ostavite krofne na toplom sat i po vremena. Pržite u vrelom ulju po 30-45 sekundi sa obe strane. Ostavite krofne da se ocede od viška masnoce. Dekorirate sa otopljenom cokoladom, eurokremom, cimetom i šećerom ili napravite glazuru od šećera u prahu i malo mleka.

## **Savet**