

Krofne punjene kremom Fineti



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krofne:

- 2 jajeta
- 1 šoljica ulja
- 2 dl mleka
- 1 dl vode
- 4 kašike šećera
- 1/2 kockice kvasca
- 1/2 pomorandže - rendana kora
- oko 500 g brašna
- 150 g *fineti* krema
- 3 dl ulja za prženje

Priprema

U mlako mleko otopiti šećer i kockicu kvasca, jaja umutiti sa uljem i rendanom korom pomorandže, dodati vodu i sve sjediniti. Pripremiti brašno pa dodati pripremljene smese i lepo zamesiti mekano testo. Prekriti testo i ostaviti dvadesetak minuta na toplom da naraste. Razvuci testo oklagijom na debljinu tupe strane noža pa čašom obeležiti krugove na svaki krug u sredini staviti kašicicu krema.

Istom čašom izvaditi krugove i staviti ih preko krema, pritisnuti malo rukom.

Čašom izvaditi krofnu sa kremom.

Ostaviti malo da narastu, pripremiti ulje u posudi u kojoj ćete pržiti krofne i zagrejte ga na vatri. Spustati lagano

krofne i pržiti ih na tihoj vatri. Posuti šrah šećerom i služiti.

Savet