

Krofne u slatkom mleku



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **150 g** putera
- **200-225 ml** mleka
- **2 žumanceta**
- **2 kašičice** suvog kvasca

Za preliv:

- **5 dl** mleka
- **4 kašike** šećera
- **2** vanilin šećera

Za posipanje:

- **malo** šećera u prahu

Prilog:

- **malodžema** od kajsijske

Priprema

Prosejati brašno, pomešati sa suvim sastojcima, dodati žumanca i omekšali puter, a onda podmesiti toplim mlekom. U izvornom receptu je stajalo 3,5 dl mleka, toliko sam i pripremila, ali, dodajući postepeno, umesilo mi se glatko testo sa manjom količinom mleka. Testo dobro izlupati i ostaviti da raste. Razviti koru, a zatim šoljicom vaditi krugove.

Tepsiju nauljiti, pa redjati krofnice u krug. Ostaviti ih da nadou.

Za to vreme spremiti preliv. Prokuvati mleko sa šećerom i vanilinom, ostaviti da proključa. Vrelim mlekom preliti krofnice, da plivaju u njemu.

Ugrejati pecnicu na 200 stepeni i peći krofnice da fino porumene. Tokom pečenja, krofnice će upiti mleko.

Prohladjene krofnice posuti šećerom u prahu.

Poslužiti uz džem od kajsija, ili po želji.

Savet