Krofne sa kremom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 800 g** brašna tip 400
- **300 g** mleka
- **20 g** kvasca
- **3** jajeta
- **4 kašike**šecera
- **malo** soli
- **8 kašika**ulja
- **1** limun

I još:

- **100 g** šecera u prahu
- **200 g**krema
- **2 kesice**vanilin šecera
- ulje ili mast za prženje

Priprema

U manju ciniju staviti šecer, izmrviti kvasac i dodati malo tople vode i pustiti da odstoji oko 5 minuta. Brašno staviti u dublju ciniju dodati so, ulje, jaja i naribanu koru limuna. Lagano izmešati i dodati toplo mleko i kvasac. Zatim mesiti testo, dok ne postane glatko i elasticno. Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste oko 30 minuta na toplom mestu. Testo prebaciti na radnu površinu posutu brašnom. Razviti koru debljine 1 cm. Vaditi krofne modlom i lagano ih reati na pobrašnjenu površinu, pustiti malo da narastu. Sipati ulje ili mast u šerpicu i zagrejati. Krofne pržiti u zagrejanom ulju, ali ne vrelom, da ne bi naglo izgorele. Pržene krofne vaditi

na papirni ubrus, (kako bi ubrus upio višak masnoce). Krofne umakati u krem ili ih uvaljati u šecer u prahu u koji smo prothodno dodali vanilin šecer.

Savet