

Bomboloni alla crema



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **50 g** šecera
- **prstohvatsoli**
- **1 vrecica** instant kvasca
- **1** pomorandža (ribana korica)
- **250 ml** mlakog mlijeka
- **3** jajeta
- **50 g** putera
- ulje za prženje

Za kremu:

- **400 ml** mlijeka
- **4** žumanceta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **120 g** šecera
- **40 g** brašna

Priprema

Sjediniti brašno, šećer, kvasac i ribanu koricu narandže. Dodati mlijeko, a zatim i umucena jaja i puter (omekšao na sobnoj temperaturi). Zamijesiti tijesto, prekriti i ostaviti da odmori. Nakon 15-tak minuta kratko mijesiti, prekriti i ostaviti da se udvostruci. Rastanjiti na pobrašnjenoj radnoj plohi; da bude prst debljine. ašom vaditi krofne. Nakon 15-tak minuta pržite ih u zagrijanom ulju.

Gotove krofne uvaljati u kristal šećer.

Krema: Prokuhati mlijeko i vanilin šećer. Maknuti sa vatre. Umutiti žumanca i šećer, dodati brašno; miksajući sve vrijeme sipati mlijeko. Kuhati miješajući sve vrijeme, da se krema zgusne. Sipati prohladnu kremu u špric. Krofne zarezati, pa puniti kremom. Ja sam gotove krofne posula sa malo prah šećera, i ako se u originalnom receptu koristi samo kristal šećer.

Savet

Poslužiti tople!