Karamel krofne

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1**kvasac
- **1/2 caše**vode
- **4 kašike**mleka
- **2 kašike**ulja
- **50 g**šecera

Fil za velike:

- **100 g**prah šecera
- **100 g**kristal šecera

Fil za male:

- **100 g**eurokrema
- **50 g**prah šecera

Priprema

Umutimo kvasac sa šecerom i toplom vodom. Ostavimo da nadoe. Dodamo brašno, ulje, mleko, jaje i žumance. Dobro izmešamo i umrsimo testo. Ostavimo ga da nadoe oko 2h. Kada nadoe izvadimo ga i premesimo.

Razvucemo da na debljinu prsta. Vadimo krofnice modlom u obliku cveta. Uzmemo mali kružic i izbušimo svaku po sredini i te kružice stavljamo sa strane.

Tako uradimo sa svim testom. Dobijemo cvetice sa rupom u sredini.

I male kružice koji ce biti naši malci.

Pržimo krofne u dubljem ulju dok ne porumene sa obe strane.

Odvojimo cvetice i malce. U malce dosamo prah secer i eurokrem.

Velike pospemo prah šecerom. Od kristal šecera spremimo karamel. Otopimo ga u šerpici.

Time prelijemo cvetice.

Savet

Od jednog testa dve vrste krofni :-) neznam koje su lepse :-)