

Krofne sa Eurokremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** cašabrašna
- **2** cašemlakog mleka
- **1** kockasvežeg kvasca
- **1** kašikašecera
- **1/3** kašicicesoli
- **3** jajeta
- **50** mlulja
- **1** cašaeurokrema

Priprema

Mlakom mleku dodati izmrvljen kvasac i kašiku šecera. Ostaviti 10-tak minuta za odstoji (dok ne zapeni).

Umutiti jaja, sipati ulje, mleko s kvascem, malo soli i postepeno dodavati brašno, da bi lakše mutili, a kasnije mešali. Posuti sa malo brašna, koliko da pokrije testo i ostaviti da testo naraste. ?iniju pokriti krpom. Testu je potrebno oko 1/2 sata (dok se masa ne udvostruci).

Sto posuti brašnom i izruciti testo, premesiti ga, podeliti na na 2 dela i razviti što tanje. Nasumicno stavljati krem.

Preko staviti razvucen drugi deo testa.

Čašom seci krofne tako da izdignuti deo na testu (tamo gde je krem ispod testa) bude na sredini čaše i odlagati na plato posipan brašnom.

Kada završite sa prvom turom, premisiti i razvuci ostatak testa, pa iznova seci čašom krofne. Tako isecene krofne, pokrijte krpom i ostavite da krofne narastu jedno 1/2 sata.

Uključite ringlu na srednju temperaturu (kod mene je 2) i pržiti u vreloom ulju. Ona strana krofne koja je bila na platou, (donja) prilikom spuštanja u ulje treba da ide gore.

S obzirom da krofne pržite sa obe strane, kada pržite prvu poklopite šerpu poklopcem, da bi lepo narasle i bile vazdušaste.

Druga strana se prži bez poklopca.

Krofne poređajte na salvete, da bi upile vušak ulja. Služiti vruce jer su tada najlepše.

Savet