

Krofne (29)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mekog brašna (tip 400)
- **1/2 kockice** kvasca (oko 20 g)
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kesica** vanil šecera
- **3** žumanceta
- **4 kašike** šecera
- **250 ml** mleka
- **50 g** maslaca
- **1 kašik** kiselog mleka
- **malosoli**
- **malorendane** korice limuna
- ulje za prženje

Priprema

Kvasac izmrviti i pomešati sa 5 kašika mlakog mleka, jednom kašikom brašna i jednom kašicom šecera i ostaviti da nadože. U posudu za mešenje sipamo brašno pomešano sa praškom za pecivo i solju, dodamo nadošli kvasac, zatim žumanca, otopljeni (ne vruć) maslac, šecer, vanil šecer, limunovu koricu i kiselo mleko, pa sa mlakim mlekom izraditi testo. Mleko postepeno dodavajte, nemojte sve odjednom, meni nije bilo potrebno svih 250ml. Kad se odlepi od ruba posude testo je spremno. Pokriti ga krpom i ostaviti da naraste 1 sat (dok se ne udvostruci).

Kad se testo udvostrucilo, podelimo ga na oko 10 delova, u zavisnosti od toga kolike krofne želite, (meni je izašlo 10) i dlanovima oblikujte kuglice. Kuglice stavljati na pobrašnjenu površinu i pokriti ih krpom da se udvostruce. Oko 20 minuta...

Sada su spremne za pečenje. U šerpu naliti ulje, otprilike 2 prsta debljine i zagrijati ga. Smanjiti vatru pre nego što ubacimo krofne, jer ulje NE SME biti prevruće. Uzimamo jednu po jednu kuglicu i na ulje stavljamo prvo onu stranu koja nije bila na brašnu i pečemo poklopljeno, pa okrenemo. Kad okrenemo, ne poklapamo. Brzo se ispeku, pa obratite pažnju :) Pečene stavljamo na salvet da upiju višak masnoće.

Savet

Meni iz prvog puta nisu uspele, jer mi je ulje bilo mnogo vruće, a i nisam imala vremena da napravim baš lepe kuglice. Ovo je drugi pokušaj :)