

Krofne sa narandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dlmleka**
- **2 dljogurta**
- **1 dlvode**
- **1 kockakvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **3 kasikašecera**
- **2jajeta**
- **1 korarendane narandže**
- **1 kgbrašna**

I još:

- **po potrebiulje za prženje**
- **po željišecer u prahu**
- **po željivanilin šecer**

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mleko, jogurt, kockicu kvasca, šefer i 10 kašika brašna. Varjacom lepo izmešati i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U vecu vanglu staviti jaja, so, vodu, izrendati koru od cele narandže na sitno

rende, isipati nadošli kvasac i sa brašnom zamesiti testo. Treba testo mesiti duže dok ne postane vazdušasto i gipko. Pokriti ga kesom i ostaviti na topлом da nadoe, da se udvostruci. Radnu površinu pobrasniti, premesiti testo i razviti ga oklagijom na oko 5 mm debljine. Okruglom modlom ili šoljom vaditi krofne i reati na stolnjaku sa blagim razmakom. Pokriti ih kesom i ostaviti da ponovo krenu. U odgovarajućoj posudi staviti ulje i pustiti da se polako zagreva. Ja koristim šerpicu od 1,5 l i pržim od jednom 4 krofne. Kad se ulje zagreje spustati polako krofne. Ulje ne sme biti previše vrelo jer ce krofne pocrneti i nece imati rumenu boju. Kad krofna zarumeni ona ce se sama okretati u ulju. Pržiti ih sa jedne i druge strane dok ne porumene. Rešetkastom kašikom izvaditi iz ulja i reati ih na papirnom ubrusu.

Po želji pospite šećerom u prahu i vanilin šećerom. Uživati u aromaticnoj krofni.

Prijatno.

Savet