

Krofne sa svinjskom mašcu



Sastojci

Potrebno je:

- 420 g brašna
- 210 g svinjske masti
- 100 g šecera u prahu
- 1 jaje
- 1 žumance
- 1 pakovanje vanilinog šecera
- džem

Priprema

Ovaj austrijski recept za krofne je dobro cuvana tajna iz bakinog detinjstva. Jednostavan je i brz, a ipak izuzetno ukusan, baš kao u dobra stara vremena.

Umesite sve sastojke u testo na dasci. Razvucite testo, isecite krofne i pecite na 180°C dok ne dobiju svetlo žutu boju. Napravite krofne spajanjem po dva parceta sa džemom u sredini.