

Posne punjene krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **3 dl**sojinog mleka
- **50 ml**ulja
- **5 kašika**šecera
- **na vrh** kašicicesoli
- **1/2**limuna rendana kora
- Za fil:
 - **2 šoljice**posnog krema
 - vanilin šefer za posipanje
 - ulje za prženje

Priprema

Otopiti kvasac u mlakom sojinom mleku, dodati šefer i njega mešanjem otopiti, dodati ulje i sve promešati. U prosejano brašno dodati rendanu koru limuna i sve zamesiti pripremljenom masom sa kvascem. Prekriti testo i ostaviti na topлом da naraste. Premesiti i razviti testo. Kalupom do polovine razvijenog testa obeležiti krugove, po sredini stavljati po malo krema.

Prekriti fil drugom polovinom testa i kalupom ili vecom cašom vaditi krofne. Dok krofne narastaju, stavite tiganj na vatru sipajta ulje da krofne mogu plivati u njemu, Pržiti krofne u zagrejanom ulju na laganoj vatri da požute, sa jedne i druge strane.

Gotove krofne posuti šeferom u prahu i služiti.

Mekane...

Ukusne i mirisne.

Savet