

Limun krofne (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kockakvasca
- **oko 900 g** brašna
- **1/2** l mleka
- **1/2** šoljice ulja
- **2** kesice vanilin šecera
- **1** kesica praška za pecivo
- **1/2** limuna - sok i korica
- **3** jajeta

i još:

- ulje (za prženje)
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Kvasac izmrviti pa sa kašikom brašna i čašom mlakog mleka ostaviti da nadoe. Nadošlom kvascu dodati vanilu, prašak za pecivo, jaja, ulje, preostalo mleko, sok i rendanu koricu limuna, pa postepeno dodavati brašno da se umesi lepo, glatko testo koje se ne lepi. Testo pokriti i ostaviti na radnoj površini da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i opet pokriti da stane 10 minuta. Testo rastanjiti oklagijom na debljinu prsta pa čašom vaditi krofne.

Krofne reati na blago pobrašnjenu površinu i pokriti ih da odstoje 15 minuta.

Ulje zagrijati i pržiti krofne. U ulje prvo spuštati onu stranu koja je bila gore.

Pržiti da lepo porumene sa obe strane.

Vaditi na tablu obloženu salvetama da upiju višak ulja.

Posuti šećerom u prahu i poslužiti ih tople.

Jako izdašne i šuplje!

Prijatno.

Savet

I miris i ukus.