

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 šoljiceulja**
- **2 kesicevanilin** šecera
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **1/2 limuna** - sok i korica
- **3jajeta**

i još:

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

Priprema

Kvasac izmrvti pa sa kašikom brašna i cašom 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 cašom vaditi krofne.

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

Ulje zagrejati 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.