

Krofne (2)

Sastojci

Potrebno je:

- Delimano plitka šerpa iz Delimano Ceramica Prima Seta
- 1 kvasac
- 500 g brašna
- malo soli i šecera
- 2 dl mleka
- 3 jajeta
- mast ili ulje za prženje

Priprema

Smlacite mleko i dodajte mu razmravljen kvasac i malo šecera. Kad kvasac nadoe, uspite ga u smesu brašna, malo soli i dve kašike šecera. Dodajte jaja i mesite testo uz dodavanje mleka (oko 1 dl). Testo mora biti mekše nego za štrudle. Ostavite na toplom da se testo digne i ispuni celu posudu.

Testo istresite na pobrašnjenu dasku za mešenje i razvucite oklagijom na debljinu prsta. Modlom zamocenom u brašno vadite krugove, i ostavite da se još malo odmore i opet nadou.

U Delimano plitkoj šerpi, zagrejte dobro mast ili ulje. Uzmite krofnu i vrtite je malo u rukama da se u sredini istanji, kako biste nakon pečenja dobili udubljenje u koje lepo staje pekmez. Tada krofnu stavite u vrelu mast ili ulje i poklopite šerpu na 1 minut. Kad pocne da "cvrci", otklopite šerpu i prevrnite krofnu, i dalje pecite bez poklapanja. Oko krofne ce se pojaviti beli krug, dobar znak da su krofne uspele.

Izvadite pecenu krofnu na kuhinjski papir da se upije višak masnoce. Možete ih poslužiti sa pekmezom, ili ih jednostavno samo pospite prah šecerom sa vanilom.

Savet: Krofne možete praviti i sa rupom u sredini, tako što cete manjom kašicom vaditi krugove u sredini, a nakon pečenja ih možete do pola umakati u krem od vanile, otopljenу cokoladu, posuti mrvicama, seckanim bademima, lešnicima, orasima...