

Cvet-krofnice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **1 kašica**soli
- **1 kašika**šecera
- **3 kašice**esuvog kvasca
- **1 jaje**
- **2 kašikem**ilerama
- **400 ml**tople vode
- **1 kašica**rendane limunove korice
- **1 šoljica**aulja
- malo šecera u prahu

Priprema

Prosejati brašno i pomešati ga sa šecerom, solju, limunovom koricom i suvim kvascem. Jaje izmutiti viljuškom i sastaviti sa mileramom. Sipati ga u brašno, kao i ulje. Sad dodavati toplu vodu malo po malo pa mesiti rukom da se dobije testo srednje tvrdoće, da se ne lepi za ruku. Prekriti ga krpom i ostaviti da se udupla. Nadošlo testo istresti na radnu površinu, rasuci koru oklagijom na debljinu malog prsta, pa modlicom u obliku cveta vaditi krofne. Ostaviti ih da još odmaraju, bar oko pola sata. Ugrejati ulje, pa pržiti krofne. Odlagati ih na papirnatim ubrusima da upiju višak ulja pa posuti šecerom u prahu.

Savet