

Krofne sa džemom (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljebrašna
- 1jaje
- 3 kašikejogurta
- 115 mlmleka
- 50 g ototpljenog, ohladjenog putera
- 30 gšecera
- 1 prstohvatsoli
- 150 g džema od breskve
- 500 mlulja za prženje
- 20 gkvasca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kvasac izmrvimo u mlakom mleku i dodamo kašiku šecera. Ostavimo nekoliko minuta da se zapeni i rastvori. Prosejemo brašno, dodamo so, šecer. Dodamo jogurt i umesimo testo. Ostavimo pokriveno da stoji oko 30 minuta na toplom mestu.

Testo koje se uduplalo premesimo pa izrolamo oko 5 cm debljine. Vadimo cašom.

Spuštamo u vruće ulje i okrecemo da porumeni sa svake strane (oko 2 minuta sa svake strane). Ostavimo da se ocedi. Ja ih najčešće ostavim u situ.

Kad su se malo ohladile špricom ubacujemo u njih, džem. Moje je domaci od breskvi. Ko voli može ih još uvaljati u šećer u prahu.

Ovako.

Savet

Kad razmislim u preko 900 recepta, koje sam objavila nijedan nije krofne. Nemam pojma zašto, jer ih esto pravim. Mislim za one iz rerne koje sam nekoliko puta probala, znam razlog: Nikad mi nisu uspele. Evo ovde tradicionalne krofne punjene džemom od breskvi.