

Mamine krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 grastopljene masti
- 200 g šecera
- 150 ml mleka
- 150 ml vode
- 2 kašičice soli
- 1 kockica kvasca
- 1,4 kg brašna
- 1 limun - izrendana korica

Priprema

U toploj mešavini mleka i vode, uz dodatak kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti 1 kg brašna, dodati jaja, rastopljenu mast, šecer, so, izrendanu koricu limuna i pripremljeni kvasac. Uz, postepeno, dodavanje 400 g brašna zamesiti testo. Testo mesiti sve dok ne prestane da se lepi za ruke i postane elasticno. Umešeno testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i razviti ga, debljine 1 cm. Modlom za krofne ili cašom za vodu vaditi krugove testa i reati ih preko stolnjaka. Ostatak testa premesiti, ponovo razviti i vaditi krugove... Poreane krugove testa prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da, dobro narastu.

U dublju posudu sipati ulje, 2 cm visine, i staviti ga da se zagreje. Ulje ne sme da bude vrelo, jer u tom slucaju unutrašnjost krofni neće se ispržiti. Na zagrejano ulje stavljati krofne da se prže.

Kada stavite testo za krofne da se prži (ne treba stavljati više od 5-6 krugova testa) poklopiti, jer ce, tako, krofne jako lepo da narastu. Posle 1-2 minuta otklopite posudu, preokrenuti krofne i, kada se pece druga strana, ne poklapati.

Pržene krofne, rešetkastom kašikom, vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Krofne posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Ove krofne je prvo pravila moja baka. Od nje je preuzela da ih pravi moja majka, pa sam i ja nastavila tradiciju - sada ih ja pravim svojoj deci.

Savet