

Karnevalske krofne (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 20 g svežeg kvasca
- 4 kašikemlake vode
- 400 g oštrog brašna
- malo soli
- 3 kesicevanilin šecera
- 6žumanaca
- 6 kašikakisele pavlake
- 1 kašikaekstrakta od vanile
- 1 limun - sok i rendana korica

Za punjenje krofni:

- po ukusu džem

Za prženje:

- 500 ml ulja

Za posipanje:

- 50 gšecera u prahu

Priprema

Izmešati kvasac sa vodom i ostaviti na toplom mestu dvadesetak minuta. U posudu staviti brašno i so. Napraviti udubljenje u sredini i sipati vanilin šećer, žumanca, pavlaku, ekstrakt vanile, rendanu koru i sok od limuna. Dobijenu smesu promešati i dodati nadošao kvasac. Testo umesiti da bude glatko. Miks posudu premazati uljem, staviti testo i posuti brašnom. Posudu pokriti pvc folijom ostaviti na toplom mestu pola sata. Testo staviti i na radnu površinu posutu brašnom i razviti ga prst debljine. ašom vaditi krugove. Stojnjak posuti brašnom i na njega poreati krofne. Ostaviti još 30 minuta na toplom mestu. Krofne pržiti u dobro zagrejanom ulju sa obe strane. Pržene krofne posipati šećerom u prahu, ili ih preseći na pola i premazati sa džemom. Prijatno.

Savet