Krofne (36)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **200 ml** toplog mleka
- **20 g**svežeg kvasca
- **1/2 kašicice**braon šecera
- **2** jajeta
- **50 ml**ulja
- **1 kašika**ruma
- **1 kašicica**narendana sitnu limunova kora

Ostalo:

- ulje za prženje
- šecer u prahu za posipanje

Priprema

U šolji izmrviti kvasac, dodati šecer i malo toplog mleka pa sve dobro promešati, ostaviti da kvasac krene da nadolazi. U zdelu staviti brašno, malo soli i dobro promešati, dodati kvasac, ostatak mleka, ulje, jaja, koru limuna i rum i zamesiti glatko testo. Testo prekriti krpom i ostaviti da se duplira, premesiti i ostaviti ponovo da naraste. Na pobrašnjenoj podlozi, rastanjiti testo na 6 mm, vaditi krugove modlom ili cašom i ostaviti na toplom da opet narastu. U plitkoj, vecoj šerpi zagrejti dosta ulja i pržiti krofne na sledeci nacin: Spustati ih u ulje stranom koja je bila gore (dok su se dizale), poklopiti i posle 30-ak sekundi otklapala, prevrtati krofne i pržiti (otklopljeno) dok i sa druge strane nisu porumenele. (pazite da vam ulje ne bude suviše vruce i krofne brzo porumene, a ne stignu da se i iznutra ispeku). Vaditi na upijajuci papir, pospite sa prah šecerom.

Savet