

Krofne (100% uspeju)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **250** goštrog brašna (prosejati)
- **250** gmekog brašna (prosejati)
- **2,5** dl mleka
- **2 pune kašike** šecera (može i 3)
- **0,5** dl ulja
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1** vanil šecer
- **malorendane** korice limuna
- **1 (40g)** kvasac
- **4** žumanceta
- **3 kašike** ruma
- **malosoli**
- **za prženje** ulje

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac sa 1 kašikom šecera i 1 kašikom brašna i ostavimo da kvasac nado?e. U ciniju prosejemo brašno, dodamo kašiku ili 2 šecera, vanil šecer, rendanu korice limuna, malo soli, ulje, rum, kašiku

pavlake, žumanca, pa nadošli kvasac i sve varjacom dobro sjedinimo, pa ga prebacimo na pobrašnjenu površinu. Dobijeno testo je dosta lepljivo, ja sam dodavala još malo brašna, ali ne previše, treba da bude jako meko i treba malo da se lepi za ruke. Umešeno testo vratimo u ciniju da pokriveno odmara jedno sat vremena, odnosno dok se ne udvostuci.

Nakon sat vremena ga premesimo i dlanovima napravimo kuglice. Od ove kolicine ispadne oko 8-10 vecih krofni, mogu se praviti i manje. Ostavimo ih na **DOBRO** pobrašnjenoj površini da odmaraju i da se udvostruce oko 30 minuta.

U šerpu nalijemo ulje, toliko da pokrije nokat kažiprsta. **ULJE NE SME BITI PREVRUŽE!** U vruce ulje stavljamo prvo gornju stranu, poklapamo, pecemo tako jedno 3-4 minuta, proveriti da li je pecena, pa okrenemo i sad ne poklapamo i pecemo isto toliko. Gotove posipati šecerom u prahu. Možete ih i filovati spricem filom po želji. Prijatno! :)

Savet

Ovo je recept jedne gospože Sonje iz Slovenije. Žene se otimaju za njega, ja sam danas saznala zašto :)