

Krofne punjene džemom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jaja
- 500 ml mleka
- 20 g kvasac
- 6 kašike šecera u prahu
- 1 kašicica soli
- brašno prema potrebi
- kora od limuna
- 2 vanil šecera
- džem po želji

Priprema

Rastopiti 20 g kvasca u 500 ml mleka, dodati 6 kašike šecera (u prahu), 1 kašicicu soli, 2 vanilina šecera i promešati. Narendati koru limuna i dodati brašno, do gustine testa za palacinke. Ostaviti da naraste.

Kada testo "krene", 2 jaja (umucena penasto) dodati u testo i ujediniti masu. Dodati brašno i umesiti, kako se može razviti oklagijom.

Ostaviti testo da naraste. Kada još jednom naraste, previdati i razvuci. Vaditi vecom modlom.

Kada izvadite zadnju krofnu modlom, možete poceti sa prženjem.

Prohlažene krofne puniti špicem za šlag, džemom po ukusu (od jagode). Uvaljati ih u prah šecer.