

Krofne sa nutelom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za krofne:

- **2** jajeta
- **300** ml mleka
- **100** g maslaca
- **1** kockica kvasca
- **3** kašike šecera
- **1** kašica cicasoli
- **1** limun (izrendana korica)
- **650** g brašna +
- **50** g brašna za domešivanje

... i još:

- nutela (ili cokoladni fil po vašem ukusu)
- ulje

Priprema

Testo za krofne: U toplom mleku, sa dodatkom jedne kašice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti 650 g brašna, dodati jaja, šefer, so, izrendanu koricu limuna, rastopljeni (i malo prohlaen) maslac i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Uz dodavanje (ako je potrebno) brašna umesiti testo, da bude mekano i elasticno, da se ne lepi za ruke. Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu. Razviti ga u oblik pravougaonika, debljine 1cm.

Modlom za krofne (ili cašom) vaditi krugove testa i reati ih preko, vece, kuhinjske krpe. Ostatak testa premesiti, razviti i, ponoviti postupak vaenja krugova. Poreane krugove testa prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

U dublju posudu sipati ulje (ulja treba da bude, oko, 5cm visine) i staviti ga da se zagreje, na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje spuštati naraslo testo i to tako, da gornju površinu prvo spustite na zagrejano ulje. Poklopiti i posle jedne minute podici poklopac, okrenuti krofne, da se i druga strana isprži, ali ih više ne poklapati (prvi put se poklapaju da bi bolje narasle).

Pržene krofne vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Ispržene krofne, dok su još tople puniti (sa donje strane) nutelom, eurokremom ili filom koji volite (ja sam za punjenje koristila špic sa dugackim nastavkom).

Napunjene krofne posuti šecerom u prahu i poslužiti.

Savet