

Krofne (40)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kockasvežeg** kvasca
- **1 puna kašika**šecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašikarakije** ili ruma
- **1 celojaje**
- **2žumanjka**
- **550 ml**mleka
- **1**limun - naribana kora
- **100 ml**ulja
- **1 kesicapraška** za pecivo

Priprema

U mlako mleko staviti šefer, (jednu punuuuu kašiku) razmrvtiti kvasac, promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. U vanglu prosejati brašno, dodati prašak za pecivo, so, vanilin šefer, narendanu koru jednog limuna, promešati, dodati ulje, kašiku rakije, žumanaca i jaje, sipati mleko sa nadošlim kvascem i sve mešati sa mikserom, sa nastavcima za testo. Potom još rukama mesiti testo, na radnoj površini. Testo vratiti u vanglu. Prekriti providnom folijom, preko folije kuhinjskom krpom i ostaviti oko sat vremena da se diže. Na stolnjak staviti malo brašna,staviti testo, razvaljati na oko 1 cm debljine. ašom ili modlom rezati i vaditi krofne, prekriti krpom i ostaviti da se diže, da se udupla. U šerpu sipati dosta ulja. Krofne stavljati u vruece, ne vrelo ulje, strana koja je bila gore, nju spuštati u ulje(znaci okrenuti). Peci sa jedne i druge strane. Pecene slagati na kuhinjsku papirnatu salvetu i posuti sa šeferom u prahu, a naravno ako želite možete i da ih napunite, pekmezom eurokremom.....

Savet