

## Krofne (40)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 puna kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašika** rakije ili ruma
- **1 celo** jaje
- **2** žumanjka
- **550 ml** mleka
- **1** limun - naribana kora
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

## Priprema

U mlako mleko staviti šećer, (jednu punuuuu kašiku) razmrviti kvasac, promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. U vanglu prosejati brašno, dodati prašak za pecivo, so, vanilin šećer, narendanu koru jednog limuna, promešati, dodati ulje, kašiku rakije, žumanca 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 vruće, 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 šećerom u prahu, a naravno ako želite možete i da ih napunite, pekmezom eurokremom.....

**Savet**