

Krofne punjene eurokremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **1** vanil-šećer
- **1** limun (rendana kora)
- **200 ml** mlakog mleka
- **1 prstohvat** soli
- **70 g** otopljenog margarina
- **2** jajeta
- **1 kašika** domaće rakije
- Za punjenje:
- **po potrebi** eurokrem
- Za posipanje:
- **po potrebi** šećer u prahu
- Za prženje:
- **po potrebi** ulje

Priprema

Za testo: U odgovarajuću posudu usuti 400 g brašna, dodati šećer, vanil šećer, so, kvasac, sve izmešati. Potom, dodati rendanu koru od 1 limuna, uliti mlako mleko, domaću rakiju, jaja i otopljen margarin te postepeno dodajući preostalo brašno (200 g) zamesiti testo. Prekriti providnom, prijanjajućom folijom kako se ne bi stvorila kora i ostaviti da odstoji sat vremena.

Nakon toga, testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini, razviti u veliki krug i okruglom modlom (ili
čašom) vaditi krofne...

...te ih prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 30 minuta.

Krofne pržiti na zagrejanom ulju-spuštati gornju stranu u ulje, poklopiti i kada se isprže okrenuti drugu stranu i
pržiti ali ne poklapati. Gotove krofne odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedile od viška masnoce.

Puniti ih eurokremom, posuti ih šećerom u prahu, servirati i uživati u ukusnim krofnama.

Savet

Eurokrem staviti u špric sa dugim nastavkom (za filovanje torti) i puniti krofne. Prijatno.