

## **Krofne sa kremom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml mleka**
- **250 ml vode**
- **1/2 kockice kvasca**
- **1 jaje**
- **1 žumanice**
- **1/2 kašicica soli**
- **3 kašike šecera**
- **50 ml ulja**
- **1 kesica prsačka za pecivo**
- **2 kašike kisele pavlake**
- **700-800 g brašna**
- **1 narandža (rendana kora)**
- **krem**

### **Priprema**

Zamesiti testo od brašna, kvasca koji smo razmutili u vodi, mleku i šeceru, dodati pecivo, so, ulje, kiselu pavlaku jaje, žumanac i koru od rendane narandže. Ostaviti testo da odmori 15 minuta. Razviti koru pa vaditi cašom kolutove. Na svaki drugi kolut staviti krem pa preklopiti prvim kolutom, zatim manjom cašom izvaditi preklopljeni kolut. Pripremljene krofne ostaviti da odmore 10 minuta sa jedne strane, pa deset minuta sa druge strane i pržiti ih na vrucem ne vrelom ulju sa one strane na kojoj su ležale.

### **Savet**