

Krofne od jabuka



Sastojci

Potrebno je:

- Naravno i u Holandiji slave novogodišnju noc ili „Oud op Nieuw". Uz šampanjac i vatromet, Oliebollen, holandske krofne od jabuka služe se za novogodišnju noc. To je njihovo tradicionalno novogodišnje pecivo. Svake godine u Holandiji organizuje se takmicenje da bi se videlo koji ce pekar ispeci najbolje Oliebollen u zemlji.

Potrebno je:

- 500 g brašna (najbolje je pšenicno)
- 25 g kvasca ili 1 paket suvog kvasca
- 250 ml (3/4 šolje) mlakog mleka
- 100 ml (2/5 šolje) soka (koncentrat jabuke) ili 50 g (1/5 šolje) šecera
- 2 jaja
- prstohvat soli
- 1 paket vanila šecera ili kašicica vanile
- 60 g (1/4 šolje) putera, razmekšanog
- 2 kašike kalvadosa ili konjaka
- 2 velike nakisele jabuke (npr. Boskoop)
- 500 ml (2 šolje) ulja za prženje (ili više)
- 100 g ribizli
- 100 g suvog grož?a bez koštica

Priprema

Pomešati kvasac, mleko, koncentrat soka od jabuke ili šecer, jaja, so, vanil šecer ili vanilu u ciniji. Dodati puter ako želite. Mutiti sve dok se ne formira fino testo; prestati kada pocnu da se formiraju mehurici. Prekriti krpom i staviti na toplo mesto oko 1 sat da naraste (bar dok ne duplira svoju velicinu).

U međuvremenu, oprati i ocediti ribizle i suvo grožđe (može se koristiti i 200 g suvog grožđa). Osušiti ih na papiru. Staviti ih u kalvados ili konjak i pokrivenoj činiji da se natope.

Oljuštiti i izdubiti jabuke. Iseci ih na sitne komade ili krupno narendati – ja ih secem na kockice od oko 5-8mm dugacke. Zagrijati ulje u šerpi na oko 160 do 170 C. Ako je ulje previše vruće, kugle su onda previše tamne. Dobro umesite testo nakon što je naraslo. Dodajte suvo grožđe i jabuke.

Koristeci dve kašike (prethodno potopljene u vrelo ulje) formirajte male kugle i pržite ih u masti, stalno ih okrećuci, dok ne dobiju zlatnobraon boju. Ocedite na debelom sloju papira i uvaljajte u šećer.