

Filovane krofne



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kockesvežeg kvasca**
- **300 gbrašna**
- **1 kašika + 1 kašicica šecera**
- **125 mlmlakog mleka**
- **1jaje**
- **1 kesicavanillin šecera**
- **po potrebiulja**

Za fil:

- **po ukusueurokrem**
- **1 kesica šлага**
- **malokisele vode**

Još:

- **po željišecer u prahu**
- **po željitoping od cokolade**

Priprema

Izmrvljen kvasac, kašicicu šecera i kašicicu brašna staviti u mlaku vodu da kvasac nadoe. Prosejati brašno, pa mu dodati šecer, vanillin šecer, jaje, nadošli kvasac i uz dolivanje mlakog mleka zamesiti testo. Prekriti ga

kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Kada je testo naraslo, istresti ga na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti i razviti koru. ašom vaditi krofne, pa ih ostaviti oko 15 minuta da malo nadou.

Potom ih na sredini malo rastanjiti rukom ili oklagijom, a onda pržiti u dubokom, zagrejanom ulju. Vaditi ih na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce. Ostaviti ih da se sasvim ohlade.

Zatim svaku krofnu raseci, na sredini namazati eurokremom, a krajeve uz pomoc poslasticarskog šprica dekorisati šlagom. Posuti ih šecerom u prahu i preliti cokoladnim topingom (po želji).

Savet