

## Filovane krofne



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **300 g** brašna
- **1 kašika + 1 kašičica** šećera
- **125 ml** mlakog mleka
- **1** jaje
- **1 kesica** vanilin šećera
- **po potrebi** ulja

#### Za fil:

- **po ukusu** eurokrem
- **1 kesica** šlaga
- **malokisele** vode

#### Još:

- **po želji** šećer u prahu
- **po želji** toping od čokolade

### Priprema

Izmravljen kvasac, kašičicu šećera i kašičicu brašna staviti u mlaku vodu da kvasac nadoe. Prosejati brašno, pa mu dodati šećer, vanilin šećer, 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 šećerom u prahu i preliteri cokoladnim topingom (po želji).

## **Savet**