

Krofne (41)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mlijeka
- **750 g** brašna
- **4 kašike** šećera
- **1 kašicica** germe
- **2-3 kapi** rumuna
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **malosoli**

Priprema

Nisam odavno objavila nista jer mi je net slab. :/ Koristim priliku da podijelim s vama ovaj recept koji me oduševio. Krofnje su ljepše puno nego kupovne (original) što bi se reklo. :) Mlijeko zagrijati, dodati kvasac, šećer i promiješati. Ostaviti da odradi. Dodati ulje, jaja, malo soli. Postepeno dodavati brašno. Umijesiti tijesto i ostaviti da nado?e.

Razvuci tijesto na nekih 1 cm debljine. Izvaditi cašom krugove. Ostaviti da nado?u.

Peci na laganoj vatri u šerpi u dubljem ulju. Prvo spustiti stranu koja je bila na gore. Zatim otklopiti, okrenuti ih i onda peci bez poklopca.

Kada dobijete prsten takozvani kao na slici to je to. :)

Napuniti ih po želji. Ja sam džemom od jagoda. Uvaljati u šećer. Uživati u mekoci i slatkoci!

Savet

Vaditi krofne na ubrus da višak masnoće upije. Rum se dodaje da ne bi previše bile masne. Nisu uopšte masne.