

Krofne sa limunom kao iz poslasticarnice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna za testo
- **200 g** brašna za mešenje i razvijanje
- **6 kašike** šećera za testo
- **2 kašike** šećera za kvasac
- **1 kašika** pudinga po izboru (vanile)
- **300 ml** toplog mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **ili 1/2 kocke** kvasca
- **2 žumanca**
- **narendan korica od polalimuna**
- **1 kesica** vanilin šećera
- **300 ml** ulja za prženje

Priprema

Odvojiti 100 ml toplog mleka, staviti 2 kašike šećera i kvasac i ostaviti da naraste.

Sipati brašno u posudu za mešenje i napraviti udubljenje na sredini.

Dodati šećer (6 kašike), puding (puding ne kuvati uzeti 1 kašiku praha iz kesice i dodati testu) žumanca, narendanu koricu limuna i vanilin šećer.

Dodati nadošao kavasac.

Sve izmešati kašikom i dodati ostatak toplog mleka. Testo mesiti rukom, zatim prebaciti na radnoj površini i nastaviti s mešenjem dok se masa sjedini i ne bude lepljiva.

Testo prebaciti u posudu u kojoj ste mesili testo, prekriti čistom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo razvuci oklagijom debljine oko 2 cm. Modlom vaditi krofne.

Krofne reži u pleh na pek papiru.

Zagrejati rernu na 50 C. Krofne staviti u rernu na 3 minuta s jedne strane zatim ih okrenuti i zagrejati 3 minuta s druge strane.

U posudi za prženje sipati ulje i zagrejati. U vreloom ulju pržiti krofne.

Krofne se mogu puniti filom ili kremom po izboru. Mogu se premazati pekmezom, eurokremom ili posuti šećerom u prahu.

Savet

Mekane, ukusne baš kao iz poslastičarnice!