Krofne (42)

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**brašna + za domešivanje
- **40 g**svežeg kvasca
- **60 g + 1 kašicica**šecera
- **150 g**maslaca/margarina
- **3**žumanceta
- **1**jaje
- **300 ml**mleka
- **50 ml**ruma

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno i dodati maslac, isecen na tanke listice. Rukama sjediniti brašno i maslac. Zatim dodati šecer, žumanca, jaje, rum i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo i prebaciti ga na, pobrašnjenu, podlogu. Testo mesiti 2-3 minuta, uz dodavanje po malo brašna (testo treba da bude mekano, a da se ne lepi za ruke).

Umešeno testo formirati u oblik lopte i prebaciti u, nauljenu, vanglicu. Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti da testo udvostruci, svoju, zapreminu.

Uskislo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i razviti ga, debljine 5-6mm. Modlom za krofne (ili cašom sa vecim otvorom) vaditi krugove. Izvaene krugove testa poreati na vecu kuhinjsku krpu ili stolnjak. Poreane krugove prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti 20 minuta, da narastu.

U dublju posudu sipati ulje (ulja treba sipati da testo bude 2/3 u ulju, kada se stavi) i staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje spuštati, narasle, krugove od testa i to tako, da prvo spuštate stranu koja je bila na površini (ja sam pržila po 6 krofni). im spustite testo odmah posudu poklopiti. Krofne pržiti na srednjoj temperaturi. Kada donja strana krofni porumeni, otklopiti posudu, preokrenuti krofne i dalje pržiti bez poklapanja (znaci, svaka tura kada se stavi testo poklopi se, a kada se krofne preokrenu poklopac se skloni).

Pržene krofne vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Krofne poslužiti posute šecerom u prahu, sa kremom ili vašim omiljenim džemom...

Isprobajte ove krofne, testo je veoma vazdušasto, ukusno, a rum mu daje posebnu aromu...

Savet