

Krofne (43)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **680 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **3** jajeta
- **100 ml** ulja
- **3 kašike** šećera
- **1 kašica** šećera
- **1 kockica** kvasca
- **1** limun (izrendana korica)
- **1 kašica** soli

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati šećer, jaja, so, ulje, izrendanu koricu limuna (limun prethodno držati pola sata u vodi, u kojoj je rastvorena soda bikarbona. Dobro ga isprati, pa izrendati koricu) i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i uz dodavanje vrlo malo brašna umesiti testo. Umešeno testo vratiti u vanglicu, prekriti ga providnom folijom i ostaviti ga da uskisne, odnosno da udvostruci svoju zapreminu.

Uskisllo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu, blago ga premesiti i razviti oklagijom koru, debljine 0,5cm. Modlom za krofne ili čašom vaditi krugove testa (modlu ili čašu svaki put pobrašniti, pa vaditi krugove testa). Krugove testa poreati preko stolnjaka, ili veće kuhinjske krpe. Ostaviti da testo dobro naraste.

U dublju šerpu sipati ulje, visine 3cm i staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje spuštati narasle krugove testa i to stranom koja je bila na površini. Poklopiti i pržiti na srednjoj temperaturi (da se ne bi naglo ispržile, a unutra

da ostanu neispržene). Kada krofne porumene sa donje strane, otklopiti ih, preokrenuti i nastaviti prženje, bez polapanja (znaci polapamo šerpu samo kada se stave krofne da se prže i tada dobiju lep prsten na sredini...).

Pržene krofne vaditi rešetkastom kašikom i stavljati ih preko kuhinjskog papira, da bi papir upio višak masnoce.

Krofne posuti prah šećerom i poslužiti.

Savet