

## Posne krofne (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **460 g** brašna
- **250 ml** vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** rum
- **2 kašike** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1/2 kašice** soli
- **1** limun (korica)

## Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, šećer, vanilin šećer i izrendanu koricu limuna (limun, ako nije organski, držati ga potopljenog u vodi u kojoj je rastvorena soda bikarbona 15 minuta, pa ga koristiti). Promešati kašikom. Zatim dodati ulje, rum i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Uz minimalno dodavanje brašna umesiti testo da se ne lepi za ruke, a da ostane mekano. Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti da testo naraste (da udvostruci svoju zapreminu).

Naraslo testo blago izruciti iz vanglice na pobrašnjenu radnu podlogu. Oklagijom ga razviti, debljine 0,5cm. Modlom za krofne ili cašom vaditi krugove testa i reati ih preko stolnjaka ili vece kuhinjske krpe. Ostatak testa samo blago premesiti, pa ga ponovo razviti i vaditi krugove. Krugove testa prekriti stolnjakom i ostaviti 20 minuta da testo naraste. Zatim ga preokrenuti na drugu stranu i ostaviti još jedanput na 20 minuta.

U dublju posudu sipati ulje, visine 5cm, i staviti ga da se zagreje na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje

spuštati krofne (ja sam ih pržila po pet komada) i to stranom koja je bila na površini. Temperaturu prženja prilagodite svom šporetu, da ne bi naglo porumenele a da u sredini ostanu neispržene.

Pržene krofne vaditi rešetkastom kašikom na pek papir, da bi papir upio višak masnoce. Krofne posuti šećerom u prahu i poslužiti. Možete ih napuniti (špricom za ukrašavanje torti sa dugackim nastavkom) kremom, džemom, a veoma su ukusne i bez ikakvih dodataka.

Recept sam videla na internetu (Kad ja kuvam).

## **Savet**