

Ruža krofne



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 ml** pavlake 20% mm
- **1 kašika** šećera u prahu
- **4 g** cimeta
- **100 g** slatice
- **6** žumanca
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 prstohvat** soli
- **oko 1 l** ulja za prženje

Priprema

Sve sastojke smestimo u posudu.

Od sastojaka umesimo glatko testo, koje umotamo u strec foliju. Ostavimo u frižideru 15 minuta da miruje.

Testo premesimo i oklagijom razvijemo na debljinu oko 1 cm. Trebaju nam modlice tri dimenzije veća srednja i najmanja ja sam koristila čaše. Vadimo krugove svih dimenzija u istom broju.

Testo zasecamo sa četiri strane i re?amo po velicini jedno na drugo i u sredini stisnemo da bi se zalepile jedno za drugo i tako dobijemo i oblik ruže.

Tako dobijene cvetove pržimo na ulju prvo jednu pa drugu stranu.

Vadimo ih na tacnu obložen ubrusom da bi upila višak masnoce.

Krofnice posipamo prah šećerom i po želji sredinu možemo puniti džemom.

Savet

Krofnice su jednostavne za pripremu, a vrlo dekorativne i ukusne.