

Krofne (48)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **2** žumanceta
- **2 kašike** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kockice** kvasca
- **3 dl** mleka
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** otopljenog margarina
- **1** limun - izrendana korica
- **po potrebi** ulje za prženje
- **po potrebi** prah šećer za posipanje krofni
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

U vanglicu prosejati brašno.

U brašno dodati šećer i so, malo promešati pa sipati nadošao kvasac (u toplo mleko sipati po kašičicu šećera i brašna pa u tome razmutiti kvasac i ostaviti desetak minuta da nado?e). Dodati ulje, margarin i limunovu koricu.

Zameriti testo rukama ili mikserom, a ja to radim varjacom koja ima veliku, široku kašiku.

Onda testo izlupam dobro tom varjacom tj. zahvatam ga od dna i dižem do vrha vanglice i tako ga lupam 2-3 minuta. Ovo se radi da bi testo primilo što više vazduha tj. bilo vazdušasto, a to se najbolje radi ovakvom širokom varjacom koja je dobra i za spremanje ajvara i džemova (zato je postala ljubicasta).

Pokriti testo sa stolnjakom i ostaviti ga 20 minuta, da narasta pa ga ponovo izlupati 2-3 minuta. Ponovo ga pokriti i ostaviti da narasta dok se ne udvostruci (oko 40 minuta). Naraslo testo izruciti na pobrašnjenu površinu, pa ga razviti oklagijom na debljinu prsta.

Modlom ili cašom koju stalno umacemo u brašno izvaditi krofne. Ostatke testa premesiti i izvaditi krofne.

Ostaviti krofne da narastaju 15 minuta sa jedne strane, pa ih okrenuti na drugu i opet ostaviti 15 minuta da narastaju.

U šerpi sipati ulje da ga bude u visini 3-4 cm, ugrejati ga da bude vruće ali ne previše da ne bi krofne spolja gorele, a unutra ostale nepećene. Svaku krofnu cetkicom ocistiti od brašna (da ne gori u ulju) i spuštati tako da donja strana bude gore. Ako volite da krofne imaju na sredini belu liniju kad ih spustite u šerpu stavite poklopac i tako ih pržite 2-3 minuta. Onda otklopite šerpu, okrenite krofne i ispržite da i ta strana porumeni.

Ispržene krofne re?ajte na tacnu ili pleh obložen ubrusima.

Kad ih sve ispržite po želji ih pospite prah i vanil šećerom, napunite ili premažite džemom ili kremom.

Savet

Ima mnogo recepata za krofne i svi su slični, ali svaki pa i moj imaju neki različit detalj, kod mog recepta to je "lupanje testa" što sam naučila od mame. Krofne su veoma mekane, ukusne i što je važno nisu masne, a kućom se, od njih, širi divni miris vanile i limuna.