

Krofne *Valentin*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** dlmleka
- **1** kašikašecera
- **20** gkvasca
- **1** bocicaarome jagoda
- **350** gbrašna
- **1**jaje
- **50** mlulja
- **1** kesicavanil šecera

Priprema

U mlako mleko dodamo šecer, vanil šecer, aromu i kvasac i promešamo da se sjedini. U to dodajemo polovinu brašna mešajući da se smesa izjednaci, postepeno dodajemo ulje i izbuckano jaje uz neprestalno mešanje. Kada postane kompaktno umesimo i ostatak brašna (ako je potrebno dodamo još malo brašna testo treba da bude mekše strukture). Ostavimo da miruje pola sata dok se udvostruci.

Površinu za mešenje pobrašnjavimo i blago premesimo testo, oklagijom raztanjimo na debljinu oko 1cm i modlom vadimo srca.

Odložimo na stranu da miruju 20 minuta.

Od ostatka testa napravila sam i jedan grozd zbog Svetog Trifuna

Pržimo u dubokom ulju srednje temperature prvo jednu pa prugu stranu. Vadimo na tacnu sa ubrusom da bi upilo višak masnoce.

Savet

Eto malo sam bila kreativna povodom Sv Valentina i Sv Trifuna