

## ***Krofne sa pudingom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g brašna tip 400
- **1** kesica pudinga
- **1** kesica suvog kvasca
- **1** kašika šecera
- **1** prstohvat soli
- **3,5** dl mleka
- **2** kašike ulja
- **po potrebi** ulje za prženje
- **po potrebi** prah šecer

### **Priprema**

Brašno, puding, kvasac, šecer i prstohvat soli sipati u vanglicu i na suvo sjediniti.

U tu smesu sipati toplo mleko u koje ste predhodno dodali dve kašike ulja pa dobro zamesiti varljacom ili rukom.

Testo ostaviti u vanglu pa u kesu da se odmori 15 minuta.

Posle 15 minuta izvaditi testo i mesiti ga 5 minuta sa dve ruke i kada god dobijete valjak preklopiti ga sa desne i leve strane i opet mesite.

Kada ga umesite ponovo ga vratite u vanglu pa u kesu i tako neka stoji 30 minuta.

Kada naraste izvadite ga iz vangle i ponovo mesite 5 minuta.

Napravite loptu pa ga razvucite oklagijom debljine jednog prsta.

Kada ga razvucete izaberite cašu koje ce vam velicine biti krofne pa njom isecajte krugove dokle god ne potrošite svo testo.

Tako oblikovane krugove vadite i re?ajte na krpu da odmore desetak minuta, a za to vreme pripremite ulje da krofne mogu da plivaju u njemu. Bolje koristite manji sud da nivo ulja bude veci.

Gotove krofne vadite na tanjir koji ste prekrili papirnim ubrusom.

Možete ih i dok su vruce valjati u prah šecer.

## **Savet**

Ja ih volim sa mlekom.