

Krofne/dojnac



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mlijeka
- **20 g** svježeg kvasca
- **2 kašike** šećera
- **4** žumanca
- **100 g** gotopljenog maslaca
- **1** limun

okoladna glazura:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Najprije umlaciti mlijeko, razmrviti kvasac u njega i dodati 2 žlice šećera i žlicu brašna, promiješati da se kvasac istopi. Pustiti da kvasac zapjeni, aktivira se. Brašno prosijati u zdjelu zajedno sa prstohvatom soli. Maslac istopiti i pustiti da se prohladi. Narendati koricu limuna direktno u brašno. Kada se kvasac aktivirao, dodati ga u zdjelu gdje je brašno, tome dodati istopljeni maslac i lagano umucena žumanca.... Sve doooobro izraditi. Ako imate mixer postupak je brzi! Zamjesiti tijesto i ostaviti da odmara i udvostruci volumen. Tijesto zatim lagano istresti na pobrašnjenu površinu i isto tako lagano oklagijom razviti otprilike 2 cm. Ja stavim stolnjak na vecu tacnu, malo pobrašnim i tu slažem krofne koje sjecem iz tijesta.. Po želji možete praviti samo okrugle krofne ili krofne sa *rupom*? :)! Pokriti stolnjakom i ostaviti 20-ak minuta da se ponovo malo *podignu*. U

meuvremenu zagrijati ukhe na 75C i lagano ih spustati u ulje. Prvo spustiti stranu na kojoj je krofna lezala! Pokriti poklopcem i peci, dok ne vidite smeđi krug odozdo, zatim ih otkriti, samo malo dotaci krofnu i ona ce se sama okrenuti. Te nastaviti pržiti u ulju bez poklopca!! Pržene vaditi na papirni ubrus da upije višak masnoce. E, sada do vas je, ako želite cokoladni preljev, onda istopite 200g tamne cokolade sa 4 žlice ulja i umacete jednu stranu krofni u cokoladu... Sacekate da se cokolada "stisne" i poslužite krofne!

Savet