Krofne sa limunovog koricom

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **500 ml**mleka
- **1**jaje
- **1 kockica**kvasca
- **1 kesica**burbon vanil šecera
- **1**limun - rendana korica
- **2 kašicice**šecera
- **1 prstohvat** soli
- **4 kašike**ulja

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac dodamo šecer i ostavimo 10 minuta, zatim sipamo u vanglu za mešanje dodamo polovinu prašina sjedinimo, u šolju sjedinimo jaje sa uljem sa so i burbon šecerom uz neprekidno mešanje dodamo u testo, kad se sjedini uz postepeno dodavanje brašna umesimo glatko testo mekše strukture, pokrijemo cisto kuhinjskom krpom i ostavimo oko 30 minuta na toplom da se udvostruci.

Na površini za mešenje (koje smo posuli brašnom) blago premesimo nadošlo testo i raztanjimo oklagijom na debljinu oko 1cm.

Modlicom ili cašom koje prvo umocmo u brašno i vadimo krofnu željene velicine.

Odloži o na stranu na pobrašnjavljenu površinu pokrijemo i ostavimo 20 minuta da miruje.

Ulje zagrejemo na srednju temperaturu i pržimo krofne jednu zatim drugu stranu.

Vadimo na, tacnu sa papirnim ubrusom da bi upilo višak masnoce. Zatim pospemo prah šecerom i spremno za posluženje.

Savet

U prah šeer možemo dodati címet I krofne dobiju još lepšu aromu.