

## *Faschingskrapfen krofne*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g brašna
- 2 pakovanja suvog kvasca
- 2 jajeta
- 3 žumanceta
- 1 kašičica soli
- 2 kašike šećera
- 1 kašika vanilin šećera
- 100 g putera
- 100 ml mleka
- malo ruma (ili konjaka)
- marmelada (za punjenje)
- prah šećer (za posipanje)

### **Priprema**

Brašno prosejati i kratko staviti u zagrejanu rernu na 50 C. Puter otopiti, dodati mleko, izmešati, pa zatim dodati kvasac, rastopiti. Dodati zatim ostale sastojke, vanilu šećer, so, jaja, žumanca i rum.

Sve dobro sjediniti i zamestiti glatko testo s brašnom.

Ostaviti da stoji na toplom, da testo izadje, odnosno postane duplo. Malo premesiti i napraviti 20 loptica. Stavljati na pobrašnjenu krpu, malo pritisnuti na sredini, da se oblikuje lepa krofna i ostaviti da stoje još 1/2 sata.

Pržiti na zagrejanom ulju na 170 C sa svake strane po 2 minuta, da dobiju lepu boju.

Još vruce puniti marmeladom i posuti prah šećerom.

P.S. Možete ih puniti špricom za kolace ili obicnim plasticnim špricom za injekcije iz apoteke.