

Krofne sa rumom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **900 g** brašna
- **400 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** šećera
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 prstohvat** soli
- **2** jajeta
- **1 kašičica** arome ruma
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** limun (samo korica)
- **1 kesica** vanilin šećera

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

Za posipanje:

- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Za testo: U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šećer, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. U dublju posudu

usuti brašno, dodati prašak za pecivo, so i izmešati. Umešati vanilin šećer, rendanu limunovu koricu i izmešati. Zatim, dodati ulje, aromu ruma, jaja, sipati nadošli kvasac i sve mešati mikserom sa nastavcima za testo. Testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i još mesiti rukama. Testo vratiti u posudu. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti i oklagijom razviti u veliki krug. Okruglom modlom (ili čašom) vaditi krugove.

Poreati na pobrašnjene tacne, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 15 minuta.

Pržiti na zagrejanom ulju. Spuštiti gornju stranu u ulje (znaci-okrenuti). Krofne pržiti dok ne porumene sa obe strane. Kada spustite da se prže, poklopite, a kada ih okrenete na drugu stranu da se prže, ne poklapati. Gotove krofne odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoće.

Krofne posuti šećerom u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Možete ih puniti pekmezom, kremom... Prijatno!