

Rajkine krofne



Sastojci

Potrebno je:

- 350 g brašna
- prstohvat soli
- 40 g putera
- 20 g svežeg kvasca
- 60 g šecera
- 1/8 l mleka
- 2 žumanceta
- ulje (za prženje)
- 1 vanilin šecer
- šecer u prahu (za posipanje krofni)

Priprema

Razmutiti kvasac u mleku, u koje smo dodali šecer.

Kada kvasac nadođe, umutiti mikserom testo od nadošlog kvasca s mlekom, brašna, soli, 2 žumanceta, istopljenog mlakog putera, da se dobro sjedini i ostaviti 15-20 minuta, da testo naraste.

Staviti testo na pobrašnjenu dasku, razviti oklagijom na 0,5 cm debljine i od testa praviti cašom ili modlom za krofne - pogacice, koje takođe treba ostaviti, oko pola sata da narastu.

Na vrelom ulju, u teflonskoj posudi pržiti krofne.

Pažnja: Ulja treba biti u sudu toliko, da krofne u njemu plivaju.

Krofne okretati na obe strane i kad porumene vaditi.

Vruce krofne pošeceriti šecerom u prahu u koji ste prethodno stavili vanilin šecer.