

Savršene krofne



Sastojci

Potrebno je:

- oko 1,5 kg brašna
- 500 ml mleka
- 1 kockica kvasca
- 125 g margarina
- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 1 kašica rakije
- prstohvat soli
- ulje
- šećer u prahu (za posipanje)
- džem od kajsija (za punjenje krofni)

Priprema

Zagrijati mleko toliko da se rastopi margarin u njemu. Kad se prohladi, dodati kvasac da se rastopi i ostaviti da malo nadoe.

U posudu za mešenje staviti kilogram brašna, jaja, šećer, rakiju, so i nadošao kvasac.

Mesiti i postepeno dodavati još brašna, dok testo ne pocne da se odvaja od posude.

Na brašnom posutoj radnoj površini, razviti testo na debljinu oko 1 cm i vecom cašom vaditi krofne.

Ostaviti ih još 15-20 minuta da odmore, pa spuštati naopako u vrelo ulje (u ulje spuštati gornju stranu krofne). Vruce krofne puniti džemom i posuti šećerom u prahu. Prijatno :)