Karnevalske krofne (2)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 ml**mlakog mleka
- **1**svež kvasac
- **1 supupena kašika**šecera
- **2**žumanceta
- **1 supupena kašika**ulja
- **malo**soli
- **oko 1 kg**brašna

Za fil:

- domaci džem od kajsije
- šecer u prahu

Priprema

U 100 ml mlake vode dodati šecer, so, dobro pomešati i dodati kvasac. Ostaviti da kvasac krene. Zatim dodati ostalo mleko, žumace i ulje.

Varjacom pomešati i dodati toliko brašna da dobijemo meko testo, ali ne lepljivo za ruke. Testo dobro izraditi, pokriti krpom i na toplom mestu ostaviti da naraste.

Naraslo testo staviti na brašnom posut radni sto, razvuci na debljinu prsta.

Okruglom modlom ili cašom umoceno u brašno vaditi krofne i ostaviti 10-15 minuta da naraste.

Krofne u sredini malo udubiti od dole i ispeci u dosta ulja. Pokriti i tako peci.

Zatim okrenuti i peci sa druge strane bez poklapanja.

Vaditi ih na salvetu da upije masnocu.

Krofne filovati domacom džemom od kajsije i posuti šecerom u prahu.

Savet

Za vreme karnevala nezaobilazne su krofne. okrugle, mirišljave i zlatno žute sa džemom u sredini i posute šeerom u prahu. Pravi užitak.