

## Krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **50 g** maslaca
- **1** jaje
- **2** žumanca
- **6 kašika** šećera
- **100 ml** mlijeka
- **100 ml** vode
- **1** limun
- **1** aroma ruma
- **7 g** suhog kvasca
- **200 ml** gazirane vode
- **po potrebi** ulje

## Priprema

Napravite kvas od šećera, kvasca, dvije kašike brašna, mlakog mlijeka i vode. Ostavite da nadođe nekih 15 minuta.

Rastopite maslac i dodajte u brašno. Dodajte jaja. Pocnite da lagano mijesite tijesto. Dodajte lagano kvasac. Dodajte sok i koranicu limuna te aromu ruma. Pocnite dodavati gaziranu vodu. Mijesite tijesto dugo da se dobro razradi (negdje oko 8 minuta). Ostavite tijesto da nadođe na sobnoj temperaturi oko 4 sata.

Pospite radni štoper sa brašnom i lagano istresite tijesto. Razvucite tijesto na zeljenu debljinu (debljina prsta). Iskruzite tijesto sa čašom željene velicine. Ja sam ovdje pravila od pola tijesta cijele krofnice a od pola krofnice sa

rupicom. Uzmite cep od pica željene velicine i napravite ove male rupice u sredini. Ostavite krofne da nadožu oko pola sata.

Uzmite dublju šerpicu i zagrijte dosta ulja. Ulje ne smije da vam bude pregrijano da vam krofne ne bi izgorile. Spustite krofne u šerpicu i pokrijte poklopcem. Pržite uz oprez i preokrenite cim malo porumene. Pržite malo i sa druge strane. Pospite sa šećerom u prahu i poslužite.

## **Savet**

Ostale video recepte mozete videti i na mom You Tube kanalu koji se zove moja mala kuhinja