

Mini krofnice (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna (pola oštrog pola mekog)
- **2 dl** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2. kašike** šecera
- **50 ml** ulja
- **10 g** soli
- **2. kašike** rum
- **1** limun
- **3** žumančeta

Za posipanje krofnice:

- **po potrebi** kristal šećer
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

U vanglicu sipati prosejano brašno, so, ulje, rendanu koricu dobro opranog limuna, rum (ja sam stavila kašiku orahovace i kašiku loze, jer nisam imala rum), žumanca i kvasac nadošao u toplom mleku sa šećerom. Zamesiti testo i mesiti ga (lupati) desetak minuta.

Odmah od testa praviti kuglice teške 30 g (ja sam merila samo prve dve tri ostale po njima), pa ih reati na poslužavnik pokriven platnenom krpom.

Kad ih napravimo sve pokriti ih. Posle 20 minuta svaku krofnicu okrenuti na drugu stranu, pa opet 20 minuta da stoje.

Narasle pržiti u dubokom ulju. Ispržene stavljati na ubrus da se ocede, mada ove krofnice upijaju minimalnu kplcinu ulja.

Oceene i malo samo prohlaene uvaljati u mešavinu kristal šecera i vanilin šecera.

Uvaljane u šecer služiti i uživati u ovim veoma lepim i ukusnim krofnicama!

Savet

Ovaj kišni, letnji dan rešila sam da iskoristim za probu ovog recepta koji sam nedavno videla na YouTubeu. Pravila ih je jedna veoma simpatina i vedra devojka Tea. Ve tokom videa sam se oduševila krofnicama i nisam pogrešila. Krofnice su divne, veoma ukusne i lepe i na oko! Ono što me je još oduševilo je što nema razvijanja testa na brašnu, vaenja krofni. Možete praviti i vee i manje krofne po želji. Ja u ih ubudue praviti po ovom receptu, toliko me je oduševio.