

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**šecera
- **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 šecera, kvasca, dvije kašike brašna, mlakog mlijeka i vode. Ostavite da nadoe nekih 15 minuta.

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

Pospite radni što sa brašnom i lagano istresite tijesto. Razvucite tijesto na zeljenu debljinu (debljina prsta). Iskružite tijesto sa cašom željene velicine. Ja sam ovdje pravila od pola tijesta cijele krofne a od pola krofne sa

rupicom. Uzmite cep od pica željene velicine i napravite ove male rupice u sredini. Ostavite krofne da nadou 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