

# Krofne



## Potrebni sastojci:

- 500 g (+još cca 50 g) glatkog, mekog brašna
- 12 g suhog kvasca (ili 35 g svježeg)
- 3 kašike šećera
- 1 vanilin šećer
- prstohvat soli
- 1 cijelo jaje + 2 žumanjka
- 10 kašika ulja (oko 1 dl)
- 1 kašika ruma
- naribana korica 1 limuna
- oko 300 ml mlakog mlijeka

## Izrada:

U plastičnoj poudi prosijati 500 g brašna, dodati suhi kvasac (ako radite sa svježim prethodno ga izmrviti u malo toplog mlijeka i 1 kašičicom šećera, ostaviti par minuta da naraste pa dodati u brašno). Dodati i ostale sastojke ovim redom: šećer, so, jaja, ulje, rum, naribanu koricu limuna i mlako mlijeko. Zamijesiti tijesto, prvo viljuškom, a zatim dodajući još oko 50 g brašna, dobro izraditi tijesto rukom i formirati glatku kuglu (napomena: u zavisnosti od

proizvođača brašna možda će biti potrebno dodati nešto više brašna ili tečnosti, uglavnom smjesa treba biti srednje mekoće, nikako prečvrsta). Prekriti posudu prozirnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi oko 1h ili dok se ne udvostruči. Nadošlu kuglu tijesta pritisnuti dlanom, vazduh iz tijesta će izduvati, a zatim ostaviti još 20-ak minuta da nadolazi. Od ove količine formirati 20 kuglica (težina oko 50 g). Pravilno oblikovati kugle dlanovima (po potrebi malo nauljiti dlanove. Krofne redati sa razmakom na čistu kuhinjsku krpu koju smo posuli brašnom, a zatim ih i prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odmaraju 15 minuta. Nakon toga okrenuti ih na drugu stranu i ostaviti još 15 minuta da odmaraju.

U širokoj, dubljoj posudi zagrijati ulje u visini otprilike 3 cm. Temperatura ulja najbolje je da bude oko 170 st. Ako nemate kuhinjski termometar možete provjeriti zagrijanost i sa malim komadićem tijesta. Ako se oko tijesta ne pojaljuju mjehurići, (nema cvrčanja) ulje nije dovoljno zagrijano, a ako tijesto previšei prebrzo potamni sa donje strane onda ga je potrebno rashladiti dodatnim uljem.

Nadošle krofne spuštati u ulje na stranu koja je bila gornja. Ostatak krofni ostaviti pod krpom. Prije spuštanja u ulje možete na sredini krofne napraviti i šupljinu prstima, tako će se krofne ravnomjernije peći. Odjednom se peče 4-5 krofni, ne više. Kad smo krofne spustili u ulje poklopiti šerpu poklopcem i peći oko 1 minut ili dok ne porumene sa donje strane a zatim ih pažljivo viljuškom okrenuti i peći i drugu stranu ali sada bez poklapanja šerpe. Pečene krofne vaditi na kuhinjske ubruse kako bi upili višak ulja. Krofne redati jednu uz drugu. Kad su sve pečene, posipati ih mješavinom šećera u prahu, kristal šećera i vanilin šećera. Možete ih puniti kuhinjskom špricom, punjenjem po želji: pekmezi, džemovi, čokoladni namazi, ganaš krem, vanilin krem.

**Napomena:** Ovo je postupak pravljenja za pune krofne. Tijesto za krofne možete i razvaljati oklagijom pa kalupom ili čašom iskružiti krofne, ali meni su ljepše ove koje se formiraju rukama, svaka posebno.

Ako ipak više volite šuplje krofne, preporučujem postupak gdje se tijesto razvalja na manju debljinu (manje od 1 cm) a zatim se iskruže krofne i dalji postupak oko nadolaženja i pečenja je isti.

Prijatno!

