



Osnovni recept za pripravo PUSTNIH KROFOV

Sestavine:

- 500 g moke (gladke)
- 200 ml mleka
- 120 ml masla
- 1 zavitek kvasa
- 4 jajčni rumenjaki
- 1 jajce
- 60 g kristalnega sladkorja
- ščepec soli
- 1 jedilna žlica ruma
- limonina lupina (nastrgana)
- vanilijev sladkor
- moka (za delovno površino)

Priprava:

Za pripravo **testa** v mlačnem mleku stopimo kvas. Mleko ne sme biti prevroče, saj drugače testo ne bo vzhajalo. Vmešamo malo moke in sladkorja, da naredimo **kvasec**. Vzhaja naj na toplem.

Stopimo maslo in ga ohladimo. Zmešamo ostale sestavine, ki jih dodamo v posodo z moko, primešamo kvasec in ohlajeno stopljeno maslo. Zgnetemo v gladko sijoče testo. Gnetemo ga cca 20-30min.

Testo pustimo vzhajati na toplem približno 1 uro.

Oblikujemo kroglice zelene velikosti in jih spečemo na olju:

Da ima olje pravo temperaturo nam povedo mehurčki, ki se naredijo, če v olje namočimo zobotrebec ali kuhalnico.

Krofe cvremo 2-3 minute na vsaki strani

Vroče jih napolnimo z marelično marmelado in posujemo s sladkorjem v prahu.

DOBER TEK