

## Krofne



Potrebno malo vežbe

### Kvasno testo:

500 g pšeničnog brašna  
1 kesica Dr. Oetker Suvog kvasca  
malo soli  
80 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
½ bočice Dr. Oetker arome limun  
3 kašike ruma  
4 žumanca  
80 g maslaca ili margarina  
ca. 250 ml (1/4 l) mlakog mleka

### Za filovanje:

200 g džema od kajsija

### Osim toga:

ulja za prženje

### Za posipanje:

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
50 g šećera u prahu



**Pripremite:** Zagrejte mleko u maloj šerpi i u njemu rastopite maslac.

**Kvasno testo:** Pažljivo sjedinite brašno sa suvim kvascem. Dodajte preostale sastojke i mešavinu mleka i masnoće. Kratko mutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom brzinom, a potom oko 5 minuta najvećom brzinom, sve dok testo ne počne da se odvaja od posude i počnu da se javljaju klobuci. Ostavite testo da odstoji pokriveno na toplom mestu, sve dok se ne udvostruči.

Testo blago pospite brašnom, izvadite iz činije i na radnoj površini još jednom kratko promesite. Razvijte testo oklagijom na debljinu oko ½ cm.

Na jednoj polovini testa čašom blago označite krugove i na sredinu sipajte džem. Preklopite drugom polovinom testa, ivice dobro spojite i sada manjom čašom vadite krofne.

Stavite krofne na pobrašnjenu dasku i ostavite da odstoje na toplom mestu dok se vidno ne uvećaju.

Stavite krofne da se peku u vrelom ulju, sa donjom stranom na gore – potom ispecite i sa druge strane. **Napomena:** Na početku ih pecite poklopljene 2 – 3 min., okrenite ih i ispecite ih nepoklopljene do kraja.

**Temperatura ulja za pečenje:** 160 stepeni

**Vreme pečenja:** 2 – 3 minuta sa svake strane

Izvadite ih pomoću rupičaste kašike i dobro ocedite na kuhinjskom ubrusu. Još tople krofne pospite šećerom u prahu pomešanim sa vanilin šećerom.

**SAVET:** Krofne možete da prelijete Dr. Oetker glazurom čokolada ili duo, ili da ih premažete Dr. Oetker šećernom glazurom sa ukusom punča ili marcipana.

Odgovarajući proizvodi:

**Aroma limun**

**Suvi kvasac**

**Vanilin šećer**

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - [www.oetker.rs](http://www.oetker.rs)