

Klasične krofne

Najbolji recept za vazdušaste krofne filovane sočnim džemom.

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Testo:

125 ml mleka
100 g putera/maslaca ili margarina
500 g pšeničnog brašna
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
30 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
Dr. Oetker Arome ruma
1 kašičica soli
2 jaja (veličine M)
1 žumance (veličine M)

Dodatno:

ulje za prženje
šećera

Za filovanje:

300 g džema od šljiva ili 250 g marmelade od šljiva

- 1 Zagrejte mleko u lončiću i u mleku otopite maslac ili margarin.
- 2 **Testo:**
Brašno i suvi kvasac dobro promešajte u činiji. Dodajte ostale sastojke i toplu mešavinu mleka i masnoće i sve zajedno mikserom izmesite u glatko testo, mešajući najpre na najnižoj, a potom oko 5 minuta na najvišoj brzini. Držite testo prekriveno na toplom mestu, dok vidno ne naraste.
U međuvremenu zagrejte ulje za prženje u loncu ili fritezi na temperaturu od približno 175 °C, tako da se oko drške drvene varjače umočene u ulje počnu stvarati mehurići.
- 3 Testo lagano pospite brašnom, izvadite iz činije i na radnoj površini još jednom kratko premesite. Podelite testo na 16 komada jednake veličine. Svaki komad testa na radnoj površini oblikujte u kuglicu.
Pazite na to da testo ne napukne. Loptice testa posute brašnom ostavite još jednom da vidno narastu između dve krpe.
- 4 Komade testa u više porcija stavite u kipuće ulje za prženje, tako da je gornja strana (tokom narastanja) okrenuta prema dole u ulju. Ispecite s obe strane do zlatno-smeđe boje, izvadite kutlačom i stavite da se dobro ocede na kuhinjskom papiru. Još vruće krofne uvaljajte u šećer i ostavite da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.

5 Filovanje:

Džem propasirajte kroz sito ili glatko izmešajte marmeladu od šljiva. Stavite smesu u dresir kesu ili špic s okruglim otvorom (prečnika 5 mm). U svaku krofnu sa strane, ušpicajte malo fila.