

Moje ukusne krofnice

Moja komsinica je nekada pravila najbolje krofne (za nas) na svijetu. Niko nije znao napraviti krofne



no se tr

1 Napravite kvas od ÅieÄ¶era, kvasca, dvije kaÅjke braÅjna, mlakog mlijeka i vode.

2

3

4

5

6 Ostavite da nadoÄ'e nekih 15 minuta.

7

8

9

10

11 Nastopite maslac i dodajte u brasno.

Sastojci:

aroma ruma 1
limun 1
kvasca 7 gr
ÅieÄ¶era 6 kaÅj
vode 100 ml
mlijeka 100 ml
Å¼umanjka 2
jaje 1
maslaca 50 gr
braÅjna 600 gr
gazirane vode 200 ml
ulja pp

12

13

14

15

16 dodajte jaja. PoĀnite da lagano mijesite tijesto.

17

18

19

21

22

23

24

25 dodajte lagano kvas.

26

27

28

29

30 Dodajte sok i koricu limuna te aromu ruma.

31

32

33

34

35 ÄŤnajte dodavati gaziranu vodu.

36

37

38

39

40 Miesite tijesto dugo da se dobro razradi (negdje oko 8 minuta).

41

42

43

44

45 Stavite tijesto da nadoĀ'e na sobnoj temperaturi oko 4 sata.

46

47

48

50

51

52

53

54 Pospite radni sto sa braĀinom i lagano istresite tijesto. Razvucite tijesto na zeljenu debljinu (debljina prsta).

55

56

57

58

59 SruĀite tijesto sa ĀaĀom Āeljene veliĀine.

60

61

62

63

64 K sam pravila od pola tijesta cijele krofne a od pola krofne sa rupicom.

65

66

67

68

69 Omite Āep od piĀta Āeljene veliĀine i napravite ove male rupice u sredini.

70

71

72

73

74 Ostavite krofne da nadoĀ'u oko pola sata.

75

76

77

78

79 Umite dublju Ājerpicu i zagrijte dosta ulja. Ulje ne smije da vam bude pregrijano da vam krofne ne bi izgorile. Spustite krofne u Ājerpicu i pokrijte poklopcem. PrĀite uz oprez i preokrenite Āim malo porumene. PrĀite malo i sa druge strane.

Napomena:

Pospite sa ĀjeĀerom u prahu i posluĀite.

Video recept moĀete pogledati na http://youtu.be/qAiOIH_6c_k ili na mom You Tube kanalu koji se zove Moja mala kuhinja