



## Krofi

Chef Alen Anzelc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Najprej naredimo kvasec iz 1dcl mleka, sladkorja in kvasa ter ga pustimo da vzhaja. V posodo presejemo moko in dodamo zmeččano maslo, vanilijev sladkor, rumenjaka, sol rum in preostalo mleko ter kvasac. Zamesimo gladko testo, ki ga pustimo vzhajati 1 uro nato ga razdelimo na manjše kose in oblikujemo krofe ter jih pustimo vzhajati 30 minut. V posodi segrejemo olje in krofe na obe straneh ocvremo do zalto rjave barve. Pečene krofe z brizgalko napolnimo z marmelado in potresemo s sladkorjem v prahu.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 130 g maslo
- 2 dcl mleko
- - sol
- 1 kos vanilijev sladkor
- 3 jedilna žlica ruma
- 500 g moka
- 2 kos rumenjaka
- 10 dcl olja za cvretje
- 2 jedilna žlica sladkorja v prahu
- 15 g kvasa
- - domača slivova marmelada