



Pustni krofki ki prinašajo pomlad

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V posodo presejemo moko in v sredini naredimo jamico in malo posolimo.

Mlačno mleko in malo sladkorja zmešamo, dodamo kvas in malo moke. Vse skupaj vlijemo v jamico in pustimo da kvasec vzhaja.

Medtem penasto stepemo rumenjak, posebej stepemo sneg iz beljaka in preostali sladkor. Dodamo še 1 malo žličko olja, limonino lupinico in preostalo vroče mleko.

Iz testa oblikujemo male krogce in jih polagamo na peki papir.

V ponvi segrejemo olje. Vanjo polagamo kroglice in jih na hitro ocvremo iz obeh strani.

Krofke moramo ohladiti, potem jih lahko okrasimo z barvami za pecivo.

Pa dober tek!

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

- 1 jajce
- malo soli
- malo olja za pečenje
- 0,7 dl mleka
- 7 g sladkorja
- malo limonine lupinice
- 125 g moke
- 10 g kvasa
- 1 malo žličko olja
- malo barv za okraševanje peciva ali kaj po izbiri za dekoracijo