

Kroasan krofne

500 g brašna
1 kesica suvog kvasca
3 kašike šećera
1 kesica vanilin šećera
prstohvat soli
2 dl mlakog mleka
1 celo jaje
1 belance
1 dl ulja
200 g margarina

Za serviranje

1 kesica krem pudinga sa ukusom jagode
2 dl hladnog mleka za puding
domaći pekmez od šljiva
prah šećer

Način pripreme

1. U većoj činiji pomešati šećer, brašno, suvi kvasac, so, vanilin šećer, mleko, ulje, jedno jaje i jedno belance. Zamesiti testo i ostaviti ga da naraste, oko 45 minuta.
2. Gotovo testo premesiti i istanjiti oklagijom, pa izrendati margarin na testo. U centru kruga ostaviti zamišljeni krug od 10 cm prečnika i iseći testo na 8 jednakih delova kao cvet, tako da ostanu spojeni u centru i presaviti redom latice na unutra i formirati jufku. Dobijenu jufku staviti u frižider da se ohladi 40 minuta, pa ponoviti proces još 2 puta. Na taj način se dobija fino lisnato testo. Poslednji put testo ostaviti u frižideru preko noći.
3. Sutradan, dobijenu jufku istanjiti oklagijom na debljinu od oko 1 cm. Modlama iseći testo u obliku krofne sa rupom i ostaviti ih da narastu, prekrivene pamučnom krpom najmanje 30 minuta.
4. Pržiti ih u ne preterano vrelom dubokom ulju, nekoliko minuta sa svake strane tako da dobiju lepu, rumenu boju. Ocediti od ulja i ostaviti da se ohlade
5. Kroasan krofne servirati sa pudingom, prah šećerom ili džemom.