

# Krofne na pari

500 g brašna  
100 g šećera  
1 kesica suvog kvasca  
1 kesica rum šećera  
1,5 dl mleka  
2 jaja  
70 g otopljenog margarina sa vanilom  
rendana kora limuna

## Masa za poširanje

30 g margarina sa maslacem  
1,5 dl mleka  
25 g šećera

## Karamel preliv sa bademima

100 g šećera  
50 g margarina sa vanilom  
50 g pečenih mlevenih badema  
2 dl slatke pavlake

## Način pripreme

1. Otopiti margarin i u njega dodati rendanu koru limuna.
2. U posudi za mešanje napraviti testo od svih sastojaka. Testo treba da je meko i da se ne lepi za ruke. Testo ostaviti u nauljenoj posudi da naraste i dobije duplo na zapremini.
3. Premesiti testo i formirati 12 jednakih jufki.
4. U širu šerpu staviti margarin, mleko i šećer i na umerenoj vatri kuvati dok se šećer ne istopi. Skloniti sa vatre i u šerpu poređati jufke. Ostaviti da narastu 15 minuta.
5. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri 25 do 30 minuta. Skinuti poklopac i zapeći u rerni na 180 stepeni samo sa uključenim gornjim grejačem dok ne porumeni (5 minuta).
6. Služiti toplo sa prelivom po želji.