

STAR RECEPT ZA PUSTNE KROFE

Sestavine:

- 60 dag bele moke; lahko nekaj ostre
- 1 žlička soli
- 6 rumenjakov
- 6 dag sladkorja
- 8 dag surovega masla
- 4 dag kvasa
- 2-3 dl mleka
- 1 žlica ruma
- naribana limonina lupina
- marelična marmelada za nadev
- sladkor v prahu za posipanje



Postopek:

Moko presejemo, da jo prezračimo. Naredimo jamico in vanjo zdrobimo kvas, kateremu smo dodali dve žlički sladkorja in malo mlačnega mleka, da kvasovke začnejo vzhajati.

Posebej zmešamo mlačno mleko, stopljeno maslo, rumenjake, sladkor, sol, limonino lupino in rum ter prilijemo k testu; zamesimo mehko in gladko testo. Na toplem naj vzhaja eno uro.

Testo razvaljamo na pomokani podlagi na približno debelino 1,5 cm in z okroglim obodom izrežemo kroge. Pokrijemo s prtom, ponovno vzhajamo pol ure.

Nato segrejemo olje za cvrenje in z gornjo stranjo navzdol polagamo vanj vzhajane krofe. Po nekaj minutah jih na hitro obrnemo in ocvremo še z druge strani, da dobijo lepo zlato rumeno barvo. Ko krofe poberemo iz olja, jih položimo na kuhinjski papir, da vpije odvečno maščobo. Nekoliko ohlajenim vbrižgamo še marelično marmelado in potresemo z mletim sladkorjem.

Pa še namig: Odrezke od izrezanih krogov, lahko ocvrete kot miške različnih oblik, ali pa iz istega testa naredite flancate.