

RECEPT

SLIKE

ZAHTEVNOST

RECEPT PRISPEVAL

DATUM VNOSA

PRIKAZANO

OCENA RECEPTA

Pustni krofi

 Avtor: [vladkav](#)

Marinka Pečjak

8.2.1999

7965-krat

[3 obiskovalci so](#)

[ocenili](#) recept

Povprečna ocena: 4,7

SESTAVINE

1 kg moke /najboljše/
5 rumenjakov
1 celo jajce
10 dag masla
1 žlica sladkorja
4 žlice ruma ali vina
sok in lupina cimone
2 dl mlačnega mleka
sol
4 dag kvasa

POSTOPEK

Moko presejemo, dodamo sol in malo pogrejemo. Kvas stopimo v 2 žlicah mlačne vode in mleka z dodatkom sladkorja in žlico moke. Ko se dvigne, ga dodamo moki. Maslo penasto vmešamo, dodamo rumenjake in sladkor. Dodamo še ostale sestavine in naredimo testo. S kuhalnico ga dobro gnetemo najmanj 15 minut. Dobro stepeno testo pokrijemo in pustimo na toplem, da vzhaja. Vzhajano testo razvaljamo za prst debelo in z obodom narežemo kroge. Krofe pokrijemo in jih pustimo še enkrat vzhajati. Ocvremo jih v vroči maščobi. Ko jih položimo v mast, posodo pokrijemo in ko so zapečeni na eni strtni jih obrnemo toda posode ne pokrivamo več. Pečene krofe položimo na papirnate brisače, da se odvečna maščoba odcedi. Potresemo jih s sladkorno moko, kateri smo dodali malo cimeta. Iz istega testa lahko naredimo kvašene flancate, le da jih narežemo na trakove, jih zvijemo in ocvremo.