



## Крофни со цимет

Фичо ќе направи многу успешен рецепт на американски крофни, наросени со шеќер во прави многу цимет.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

**Состојки:**

**За КРОФНИТЕ ќе ви треба (шолја од 240 мл):**

- 4 + 1/2 шолји брашно
- 120 грама брашно за расукување
- 1/2 шолја шеќер
- 21 грама сув квасец (3 пакетчиња)
- прстофат сол
- 3/4 од шолја млако млеко
- 220 грама растопен путер
- 3 јајца

**За НАРОСУВАЊЕ ќе ви треба:**

- шеќер во прав
- цимет
- чоколаден прелив

### Чекор 1

Во голем сад ставете ги сувите состојки, направете длабнатина во средината и додадете ги млекото, растопениот путер и изматените јајца.

Месете додека не добиете меко тесто. На набрашната површина размесете го тестото.

Оставете го во сад да стасува на собна температура додека волуменот двојно не се зголеми.

### Чекор 2

Расукајте го тестото со дебелина од 1 см. Со две различни чаши сечете ги формите.

Со поголемата чаша направете круг, а со помалата чаша направете круг во кругот за да добиете форма на прстен, американски облик на крофни. Исечените крофни оставете ги да се одморат.

### Чекор 3

Крофните пржете ги во длабоко масло на средна температура, по 2 минути од секоја страна.

Испржете ги и топчињата кои сте ги извадиле од средината.



#### Чекор 4

Во сад измешајте шеќер во прав со цимет и наросете ги крофните.

#### Чекор 5

Сервирајте и прелијте со чоколаден прелив, по желба!

#### Совет

При пржењето, не ја вклучувајте ринглата на најјако, туку на средна температура. Така, крофните ќе може добро да се испржат и во внатрешноста, а ќе имаат убава боја.

#### Користени производи:



Сад за сос



Тава со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)