



## Крофни полнети со крем

Рецепт за домашни крофни како од најпознатите ланци на ресторани. Меки и сочни, полнети со чоколаден крем, или пак само со шеќер во прав. Мора да ги пробате!



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

### Состојки:

- 250 мл млеко
- 100 мл кисела вода
- 50 грама растопен маргарин
- 1 јајце
- 1 свеж квасец
- 1 лажичка шеќер
- 1/4 лажичка сол
- кора од лимон
- 600 грама брашно + за расукување

### Чекор 1

Квасецот ставете го во млакото млеко со шеќерот и малку брашно да се активира. Потоа постепено додавајте ги течните, па сувите состојки. Замесете тесто кое ќе биде средно меко.

Оставете го да кисне 20 минути на топло место.

### Чекор 2

Ставете го тестото на работната маса, посипете со брашно и нежно притиснете со дланките. Потоа развлечете кора со дебелина од 6-8 милиметри.

Со набрашната чаша вадете форми и редете ги на чиста крпа. Покријте ги и оставете ги да киснат уште 20 минути.

### Чекор 3

Пржете ги во загреано масло, но огнот не смее да биде многу јак.

Крофните во тавата почнуваат сами да растат, но попрскајте ги со врелото масло за уште побрзо да нараснат.

### Чекор 4

Готовите крофни наполнете ги со чоколаден крем или мармалад, по желба, и попрскајте ги со шеќер во прав.

Можете и да ги оставите празни, попрскани само со шеќер во прав и цимет.



### Совет

Не го премесувајте тестото откако ќе нарасне првиот пат, нека останат меурите воздух во него. Работете лесно со тестото.

### Користени производи:



**Длабок сад со рачки**

delimano®

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