



Посни полнети крофни

Вкусни крофни со мармалад, а сепак посни. Одлични за сите кои постат во моментот.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

- 500 грама брашно
- 100 мл масло
- 1 квасец
- 250 мл вода
- 1 кесичка ванилин шеќер (10 грама)
- 1 лимон

За ПОЛНЕЊЕ ќе ви треба:

- 1/2 тегла домашен мармалад

Ќе ви треба и:

- 400-500мл масло за пржење
- 100 грама шеќер во прав

Чекор 1

Во 50 мл млека вода ставете го квасецот и ванилиниот шеќер, па почекајте неколку минути да се активира.

Чекор 2

Просејте го брашното и додајте ги квасецот, маслото, остатокот од млеката вода, солта, ренданата кора од лимон и сокот од лимон.

Замесете мазно тесто и оставете го да стаса додека да порасне двојно.

Чекор 3

Стасаното тесто поделете го на два дела. Едниот дел расукајте го во потенка кора и со чаша означете кругови. На секој од нив ставете по една лажичка мармалад.

Чекор 4

Втората кора расукајте ја со иста големина како првата и префрлете ја преку неа.

Сега со чашата вадете ги крофните и наредете ги на крпа или набрашната подлога. Оставете ги да стасаат уште 15 минути.

Чекор 5

Убаво загрејте го маслото, потоа пржете ги рамномерно од двете страни.



Чекор 6

Пржените крофни оставете ги на хартиена салфетка.

Потоа сервирајте ги и посипете ги со шеќер во прав.

Совет

Може да направите и празни крофни од една подебела кора, па по пржењето да ги полните со посен чоколаден прелив со помош на шприц.

Користени производи:



Делициа Вок Тава



Садови за матење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk