KROFI

SESTAVINE:

* 1 kg moke (namenske)
* 1 ½ kocke kvasa
* 7 žlic olja
* 4 žlice sladkorja
* 7 rumenjakov
* 4 dcl mleka
* 4 žlice ruma
* 1 vanilin sladkor
* limonina lupina
* sol

POSTOPEK:

Kvas zmešamo z eno žličko sladkorja, moke in nekaj toplega mleka.

Rumenjake stepemo s sladkorjem in vanilnim. Ko masa naraste, dodamo še olje, rum in toplo mleko.

Moki dodamo sol, limonino lupin, vzhajan kvas in med mešanjem vlivamo ostale sestavine. Ko je testo dobro premešano, takoj začnemo delati krogljice, težke 6 – 7 dag in jih polagamo na pomokan prtiček. Krofe pustimo vzhajati približno 30 – 45 minut in jih med tem ne obračamo. (vzhajamo jih samo enkrat, le na eni strani). V vroče olje jih polagamo na drugo stran.