

## Pustni krofi



### Priprava:

Rumenjake in sladkor stepemo nad paro ter primešamo preostale sestavine. Solimo ter prilijemo nekaj ruma. Nato testo razvaljamo, oblikujemo krofe, jih pokrijemo ter postavimo v vlažen in topel prostor, da vzhajajo.

V loncu segrejemo olje, vanj položimo krofe, ga pokrijemo in krofe cvrimo približno 2 minuti na vsaki strani.

Scvrte krofe vzamemo iz lonca in jih položimo na papirnate brisače. V rahlo ohlajene krofe vbrizgamo marmelado. Na koncu jih posujemo s sladkorjem.

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Profesionalni kuhar

**Vrsta menija:** hladna sladica , malica , topla sladica

### Sestavine:

- 56 dag moke
- 3 dag kvasa
- 250 ml mleka
- 15 dag masla
- 6 rumenjakov
- 5 dag sladkorja
- 1 vaniljevega sladkorja
- limonina lupina
- sol