

Pustni krofi



Foto: victoria p. - Fotolia.com

Priprava:

Za **pustne krofe** najprej pripravimo predtesto. Kvas raztopimo v mlačnem mleku, dodamo sladkor ter moko. Testo pomokamo in pustimo vzhajati na toplu približno 30 minut.

V vmesnem času nad paro zmešamo rumenjake in maslo. Dodamo sladkor, sol, rum in limonino lupino. To maso nato zmešamo s predtestom v gladko testo, ki ga pustimo vzhajati še približno 10 minut.

Testo razvaljamo in izrežemo krofe, jih pokrijemo in pustimo približno 10 minut vzhajati na pomokani deski.

Krofe nato z zgornjo stranjo navzdol damo v ne prevroče olje in posodo pokrijemo.

Ko krofe obrnemo na drugo stran, pustimo posodo odprto.

Pustne krofe po želji napolnimo.

Nasvet:

Čudovit recept za domače **pustne krofe!**

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: piškoti in sladkarije

Regija: Avstrija

Lastnosti: vegetarijansko

Sestavine:

- 200 g masla
- 150 g sladkorja
- 16 rumenjakov
- 1 ščepec soli
- rum
- limonina lupina (bio)

Predtesto:

- 1 kg moke
- 80 g kvasa
- 10 g sladkorja
- 250 ml mleka (mlačnega)