

Krofne sa pivom

Sastojci:

- 250 ml piva
 - 1 pakovanje instant kvasca
 - 80 g šećera
 - 2 jaja
 - 200 ml slatke pavlake
 - oko 900 g brašna
 - ¼ kašičice soli
-
- ulje za prženje
 - prah šećer za oblaganje

Priprema:

Pivo zagrejte da bude toplo, dodajte kvasac i kašiku šećera. Promešajte, poklopite i ostavite oko 5 minuta da se kvasac aktivira. Brašno prosejte i dodajte so.

U posudi u kojoj ćete mesiti testo, žicom umutite jaja sa šećerom. Sipajte slatku pavlaku i promešajte. Dodajte pivo sa aktiviranim kvascem. Krenite sa postepenim dodavanjem brašna. Nikako nemojte dodati svo brašno od jednom. Sipajte po nekoliko kašika, pa promešajte. I tako dok ne zamesite mekano testo. Testo bi trebalo da bude malo lepljivo, pa ga brašnjavim rukama lepo oblikujte u loptu na radnoj površini i stavite u blago nauljenu posudu. Ostavite oko sat i po da se udvostruči.

Nadošlo testo lagano izručite na radnu površinu posutu brašnom. Oklagijom razvucite na 1 cm debljine. Modlom prečnika 5 cm secite krugove, a manjom modlom vadite sredinu. Poređajte na pobrašnjenu površinu i ostavite 15-ak minuta da se odmori pre prženja. Ostatke testa opet zamesite, ostavite da odmori 10-ak minuta pa ponovite postupak.

U šerpici zagrejte veću količinu ulja (koliko da krofne plivaju u ulju). Kada se dobro zagreje, stavljajte krofne da se prže. Pržite ih na srednje jakoj temperaturi. Čim dobiju tamno zlatnu boju sa jedne strane, okrećite ih. Nemojte pretrpavati šerpu kako krofne tokom prženja ne bi smetale jedna drugoj. Pržene krofne vadite šupljom kašikom na tacnu obloženu papirnatim ubrusom, da se ocede od viška masnoće. Dok su još vruće, uvaljajte ih sa obe strane u prah šećer.

Krofne ćete najbolje obložiti šećerom tako što veću količinu šećera sipate u dublju posudu, pa vruće krofne, jednu po jednu, stavljate unutra i dobro prodrmate činiju dok ne primetite da se šećer lepo zalepio za krofnu.