

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec in Suzana Panič

Prostovoljci: Srečko Ljeskovic, Andrej Trifunovič

PUSTNI KROFI



Material:

2 kg moke (pol gladke, pol ostre moke)

18 dag kvasa (4kocke kvasa)

1 l mleka

16 rumenjakov

10 žlic sladkorja

2 vanilijev sladkor

3 dcl olja

1 dcl ruma

2 kavna žlička soli

1 limona (naribana lupina)

POSTOPEK:

Rumenjake, sladkor in vanilijev sladkor olje, rum sol, limonina lupinica, vzhajani kvas, mleko in moko damo v eno posodo. Vse sestavine zmešamo v gladko testo. Ko je zmešano, maso zajemamo z jedilno žlico in oblikujemo kroglice (približno 7 - 10 dag mase v kroglici) in jih pustimo vzhajati približno 60 minut. Med vzhajanjem jih lahko obrnemo, tako da vzhajajo z obeh strani. V kozico damo za 3 prste olja in jih v ne prevroči maščobi na 175 stopinj in zlato - rumeno spečemo najprej na eni strani 4 minute pokrite s pokrovko, obrni in še 4 minute v odkriti posodi.

Iz tega testa naredimo 48 krofov.



Želimo dober tek!