



Ameriški krofi z brusnično marmelado

⌚ 60–70 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Gladke moko
21 g	Kvasa
2	Jajci
30 g	Zmehčanega masla
250 ml	Mlačnega mleka
10 g	♦ Morska sol jodirana
1 l	Sončničnega olja

Za nadev:

250 g	Brusnične marmelade
	Sladkor v prahu
2 vrečki	♦ Vaniljev sladkor

- 1 V posodi dobro premešajte sol in moko.
- 2 Kvas zdrobite v mleko in ga primešajte k moki. Dodajte jajca in maslo.
- 3 Pregnetite testo in ga pokrijte s kuhinjsko krpo. Na toplem ga pustite vzhajati približno 90 minut.
- 4 Nato testo narežite na za pest velike kose. Povaljajte jih po mokasti površni, tako da jih oblikujete v kroglice. Pustite jih stati 15 minut.
- 5 Sploščite kroglice in jih rahlo razvlecite, da dobijo obliko posode: tanke na sredini ter debele ob robovih.
- 6 V večjo ponev nalijte olje in ga segrejte na približno 170 °C. Dodajte krofe enega po enega. Zalijte jih z nekaj olja ter jih pecite 3 minute na vsaki strani, da postanejo zlato rjavi.
- 7 V večjo ponev nalijte olje in ga segrejte na približno 170 °C. Dodajte krofe enega po enega. Zalijte jih z nekaj olja ter jih pecite 3 minute na vsaki strani, da postanejo zlato rjavi.
- 8 Krofe postavite na papirnate kuhinjske brisačke ter jih nadevajte z žlico brusnične marmelade. Pred serviranjem jih potresite z sladkorjem v prahu ter vaniljevim sladkorjem.

