

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Norveske krofnice - Smultringer

Sastojci:

4 jaja
200 g secera
2 dl slatke pavlake
100 g maslaca
1 kasicica kardamona (cimeta)
1 kasicica ledenog kvasca (praska za pecivo ili sode bikarbone)
600 g brasna

ulje za prženje

Priprema:

Otopiti maslac i ostaviti sa strane da se rashladi. Umutiti slatku pavlaku u cvrst slag.

Izmiksati jaja sa secerom u penastu smesu, dodati pripremljenu slatku pavlaku, rashladjen maslac, kardamon i ledeni kvasac te miksati dok se svi sastojci ne povezu. Na kraju dodati brasno i miksati dok ne dobijete mekanu, lepljivu smesu. Prekriti posudu plasticnom folijom i ostaviti testo u frizideru najmanje jedan sat a moze i preko noci.

Radnu povrstinu obilno posuti brasnom, istresti rashladjeno testo, poprasiti brasnom i povrstinu testa te, oklagijom, razviti koru debljine 0,5 cm. Kalupicem za krofnice vaditi oblike, ako nemate kalupic secite vecom casom krugove a zatim rakijskom casicom izvadite sredinu kako biste dobili prstencic.

Zagrijati vecu kolicinu ulja na srednjoj vatri pa spustati krofnice. Prziti dok donja strana ne porumeni, okrenuti i nastaviti prženje dok krofnice ne porumene jednako i sa druge strane.