

# Kroštule ili hroštule



- 6 žumanjaka
- 100 g (1DL) [kiselog vrhnja 12% mlječne masti](#)
- 0,5 dl ruma
- 50 g šečera
- 1 vanil šečer
- 1 MŽ soli
- Šečer u prahu za posipanje
- 400 g [glatkog brašna](#)

Izmješajte mikserom žumanjke, [vrhnje](#), šečer, sol, rum.

Prosijte [brašno](#) te ga uz stalno mješanje dodajte u prethodno izmješanu smjesu.

Mješajte koliko ide, zatim **tijesto za hroštule** nastavite mjesiti rukama dok ne postane jednolično glatko i ne ljepi se više za posudu.

Moguće je da su jaja bila velika, pa će dodana količina brašna biti nedostatna za tijesto za **hroštule**. Ništa zato, dodajte jednostavno još brašna, pazeći pri tome na količinu. Najbolje je dozirati brašno pomoću žlice.



Tijesto za **kroštule** stavite u plastičnu vrećicu te potom u hladnjak na 60 min. da se tijesto odmori.



Nakon 1 sat izvadite tijesto za **hroštule** iz hladnjaka, premjesite ga rukama i narežite na komade povoljne za valjanje.

Radnu plohu pobrašnite i na nju stavite **komade tijesta za kroštule** pa ga ravnomjerno razvaljajte na debljinu od 3-4 mm, kao [tijesto za tjesteninu](#). Valjanje si možete ušparati koristeći mašinu za valjanje tijesta (onu koju inače koristite za [tagliatelle](#) ili rezance za [juhu](#)).

Iz izvaljanog tijesta za **kroštule** režite trake širine 2-3 cm, te trake režite na duljinu od 15-tak cm. Svaku izrezanu trakicu zasjecite po sredini, te kraj provucite kroz tu rupu, tako da dobijete jednu vrstu mašne. Ovo je tradicionalni oblik **kroštule**, vi naravno možete izmisliti i svoj oblik, recimo slova abecede, pa slova potom spojiti u ime. Prava stvar za dječiji rođendan.

Ugrijte ulje na 160°C u širokoj posudi, te **kroštule** pecite uz stalno miješanje, kao kod uštipaka. Baš zbog potrebe stalnog miješanja i same veličine **kroštule** friteza je nepogodna za pečenje.

Pečene **kroštule** posipajte sa šećerom u prahu. **Hroštule** se mogu konzumirati i nakon par dana, ali najbolje u prvih 24 sata.

