

Krofnice iz rernice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **700 g** mekog brašna
- **1** kvasac
- **5 kašika** šećera
- **4** jajeta
- **120 ml** mlijeka
- **1 kesica** vanilin šećera
- **150 g** margarina

Ostalo:

- pekmez po želji
- šećer u prahu

Priprema

U mlako mlijeko dodati kašičicu šećera i kvasac. Kada kvasac nadoe, dodati ga u posudu sa brašnom i ostalim sastojcima (margarin neka bude rastopljen i prohladjen) te sve zajedno dobro umijesiti (možete i mixerom). Tijesto ostaviti na toplom da se udvostruci.

Nadošlo tijesto izvaditi na 'stol' i rukama ga rastanjiti na debljinu 3-4 cm. Nema potrebe koristiti oklagiju. ašom ili modlom vaditi krofnice, poslagati ih u tepsiju obloženu papirom za pečenje, pokriti ih krpom i ostaviti da odstoje još pola sata. Preostalo tijesto premijesiti i uraditi isto dok se ne potroši.

Krofne peci dok ne dobiju lijepu boju, ostaviti da se prohlade pa ih špicom puniti pekmezom ili cokoladom, po želji. Posipati ih ili uvaljati u šećer u prahu.

Savet

U tijesto možete dodati ribanu koricu limuna ili narandže ili vaniliju, bit e još mirisnije :) Ovo su više buhtle u obliku krofni :D