Krofne iz rerne (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **3**žumanceta
- **1**limun - kora
- **2 kašike**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**kvasca
- **250 ml**mlijeka
- **100 g**maslaca

Za punjenje:

- **200 g**krema
- **200 g**džema

Za posipanje:

- **200 g**šecera u prahu

Priprema

U toplo mlijeko dodati šecer i kvasac i ostaviti da malo nadoe. Smjesu sa kvascem sipati u brašno i dodati umuceno jaje, maslac, so, prašak za pecivo i koricu narendanog limuna. Zamijesiti glatko tijesto i ostaviti da fermentiše. Premijesiti i ponovo ostaviti da naraste. Tijesto istresti na radnu površinu i oklgijom rastanjiti

debljine 1 cm i čašom vaditi krofne.

Krofne reati na pleh obložen papirom za pecenje. Ostaviti 15 minuta da narastu i peci na 180 stepeni oko 20 minuta dok ne porumene.

Krofne malo ohladiti i puniti po želji kremom ili džemom. Posuti šećerom u prahu. Prijatno!

Savet