

## Krofne iz rerne (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600 g** mekog brašna
- **150 g** šecera
- 5 jajeta
- **120 ml** mleka
- **150 g** gotopljenog margarina
- **1 kocka** svežeg kvasca
- 1 limun - korica rendana
- 1 narandža - korica rendana
- **1 kesica** vanilin šecer
- **2** **naprsta** soli
- **400 ml** mleka
- **1 kesica** pudring od vanile
- **2 kašike** gustina
- **6 kašika** šecera
- **100 g** šecera u prahu

## Priprema

Zamesiti testo: u toplom mleku izmrviti kocku kvasca sa kašikom šecera i ostaviti da naraste kvasac, oko 10 minuta. U većem sudu sipati brašno, u sredini brašna napraviti udubljenje i sipati u njemu: rendanu koricu od limuna, rendanu koricu od narandže, šecera. Margarin otopiti i njega dodati i zamesiti testo sa nadošlim kvascem. U mešeno testo dodati jaja jedno po jedno i malo soli i ostaviti testo na toplom da naraste.

Predhodno zagrejati rernu na 180°C, pleh obložiti pek papirom za pečenje. (ako pravite manje krofnice dva

pleha pripremiti, ja sam vece krofnice i zato jedan pleh.)

Naraslo testo rukama lagano rastanjiti na radnoj površini debljine jednog prsta. ašom vaditi krofne i stavljati ih u obloženom plehu, a preostalo testo opet premesiti i ponoviti postupak.

Krofne pokriti i ostaviti fa natastu malo oko 15-20 minuta. Krofne peci u zagrejanoj rerni oko 30 minuta dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Fil za punjenje krofne: staviti 400 ml mleko da uzavri, predhodno odvojoti 100 ml mleka i umutiti puding od vanile sa šećerom i gustinom i umešati u uzavrelo mleko i kuvati dok se ne zgusne.

Ohlaene pecene krofne puniti napunjenim špricom sa filom od vanile. Svaku napunjenu krofnu posipati šećerom u prahu.

## **Savet**

Krofne iz rene su zaista lepe, testo se sipa i stapa sa filom što ih ini još ukusnijim. Mogu da se pune i drugim filom, nekom marmeladom, sve je na vama i vašoj želji. Prijatno!:)