

Krofne iz rerne



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 g** svežeg kvasca
- **200 ml** toplog mleka
- **60 g** otopljenog maslaca
- **60 g** šećera u prahu
- **1 kašika** pudinga od vanilije
- **2** jajeta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **70 g** krem sira
- **300 g** mekog brašna
- **240 g** oštrog brašna
- **1** prstohvat soli

Priprema

Uzeti zdelicu, sipati toplo melko, dodati šećer, vanilin šećer i izmrvljeni kvasac, promešati, jednu malu kašičicu brašna sipati po površini i ostaviti da se kvasac aktivira desetak minuta. U drugu vecu zdelu, prosejati brašno, dodati prah pudinga, jaja, otopljeni maslac, prstohvat soli, krem sir i sa nadošlim kvascem zamesiti testo koje se ne lepi za ruke. Loptu testa vratiti u zdelu, prekriti folijom ili kuhinjskom krpom i ostaviti da udupla volumen. Na tepsiju staviti papir za pečenje, otkidati komade testa praviti loptice, ali ne preterujte sa velicinom, neka budu oko 30 g loptice. Slažite sa razmakom u tepsiju. Pred pečenje premažite svaku krofnu sa malo toplog mleka, ako želite možete posuti sa malo šećera ili ih puniti sa pekmezom. Ostavite da stoje oko 30 minuta. Rernu uključite na 180 stepeni ispecite krofne, pečene vruće premažite sa maslacem i pospite šećerom u prahu. Ove su krofne za sve one koji žele izbesci pečenje u velikoj kolicini ulja, a mnogo podsecaju na buhtle, ali fine su.

Savet