

Krofne iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 g**putera
- **125 ml**mleka
- **125 ml**vode
- 2jajeta
- **1 kesica**vanil šecera
- **25 g**kvasca svež
- **55 g**putera za premaz krofni
- **malosoli**
- **550 g**brašna

Priprema

Kvasac pomešati sa brašnom, vanilinim šecerom. dodati jaja, vodu, mleko i rastopljen puter, pa umesiti fino mekano testo. Testo ostaviti da se udupla. Zatim testo razviti ne baš tanko malo deblje i cašom vaditi krugove. U tepsiju staviti pek papir i premazati ga sa rastopljenim puter. Svaku krofnu odozgo namazati sa puterom i pustiti da u tepsiju nadodju. Nadošle krofne peci na 250 stepeni oko 20 minuta. Vruce krofne premazati rastopljenim puterom (55 g putera rastopiti i premazivati). Gotove krofne posuti kristal šecerom i odozgo staviti malo šecera u prahu. Prijatno

Savet