Krofne iz rerne



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g**brašna
- **170 g**šecera
- **4**jajeta
- **120 ml**mleka
- **150 g**rastopljenog maslaca
- **1 kockica**kvasca
- **1**pomorandža (korica)
- **80 ml**soka od sveže isceene pomorandže
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**ruma
- **1 kašicica**soli

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom jedne kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, šecer, so, rastopljeni maslac, izrendanu koricu od jedne pomorandže, sok od pomorandže, vanilin šecer, rum i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne.

Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i rastanjiti, oklagijom, debljine 2 cm. ašom (velicina po želji) ili modlom za krofne vaditi krugove testa i reati ih u pleh, preko pek papira. Ostatak testa premesiti, ponovo razviti, vaditi krugove i postupak ponavljati, dok ima testa.

Ostaviti da krofne, dobro, narastu. Za to vreme ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Staviti krofne da se peku. im, blago, porumene izvaditi ih i ostaviti da se prohlade.

Prohlaene krofne puniti nutelom, džemom ili ih posuti sa prah šecerom. Veoma su ukusne da se jedu i bez ikakvih dodataka. Što je najbitnije, nema neke velike razlike u ukusu, izmeu pecenih i prženih krofni, osim što je ova varijanta mnogo zdravija.

Savet