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**otopljenog margarina
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **1**limun - korica rendana
- **1**narandža - korica rendana
- **1 kesica**vanilin šecer
- **2 naprstska**soli
- **400 ml**mleka
- **1 kesica**puding 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 vecem 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 pecenje. (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 šecerom 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 šecerom 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!:)