

## **Krofne iz rerne (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **3**jajeta
- **1 kockicakvasca**
- **1 puna kašika**šecera
- **100 g**maslaca ili margarina
- **2 dl**mleka
- **1**limun - rendana kora
- **1 kesica**vanilin šecera
- džem za filovanje
- šecer u prahu za posipanje

### **Priprema**

U mlako mleko dodajte kvasac, šecer, jaja i omekšali maslac. Brašno prosejte, dodajte so, vanilin šecer i koricu limuna i na kraju sipajte pripremljene mokre sastojke. Zamesite testo i ostavite na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite, rezvijte oklagijom na tebljine 1 cm. Vadite cašom krugove, u sredini svakog kruga manjom modlicom vadite sredinu da ostane rupica. Ostatke od testa ponovo premesite i ponavljajte postupak dok se sve ne potroši. Poslažite u tepsiji na pek-papir malo udaljne jedna oda druge, da se prilikom stajanja ne bi slepile. Premažite umucenim jajetom. Ostavite ih desetak minuta na sobnoj temperaturi.

Za to vreme ukljucite rernu na 250 stepeni da se greje. Pecite krofne dok ne porumene. Pospite šecerom u prahu

dok su još tople i poslužite sa džemom po želji.

Odlicne za dorucak uz belu kafu.

## **Savet**