

## *Krofne iz rerne bez ulja*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g brašna
- 60 g putera
- 180 g mleka
- 2 jaja
- 25 g svežeg kvasca
- 4 kašike mleka

### **Priprema**

Krofnice: 400 g brašna, 60 g putera, 180 g mleka, 2 jaja, 25 g svežeg kvasca. Umutiti testo i ostaviti 1 sat, da odstoji, zatim ga premesiti i malom čašicom vaditi krofnice.

Redjati na pek papir i ostaviti još 1 sat da nadodju, nakon toga krofne namazati sa mlekom, treba 4 kašike mleka. Peci 10 minuta u rerni na 180 stepeni. Ukrasiti po želji. Prijatno!