Krofne iz rerne (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **25 g**kvasca
- **50 g**šecera
- **1**vanil-šecer
- **4**žumanceta
- **50 g**otopljenog margarina
- **300 g**pekmeza po želji
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Izmrviti kvasac u manju ciniju. Mleko blago zagrejati pa u njemu otopiti šecer. Sipati zaslaeno mleko preko kvasca i otaviti da nabubri. U posebnoj posudi povezati brašno, žumanca, otopljen margarin, vanilin šecer i prsohvat soli, pa dodati nadošli kvasac.

Dobro umesiti testo, pokriti ga krpom i ostaviti da se udvostruci.

Na blago pobrašnjenoj površini rastanjiti testo na 1cm debljine i vecom modlom za krofne vaditi krugove.

Reati ih u tepsiju obloženu papirom za pecenje i ostaviti 15 minuta da se odmore. Malom rakijskom cašom u svaki krug utisnuti udubljenje i napuniti ih pekmezom.

Krofne staviti u rernu i peci ih na 180 stepeni oko 20 minuta, tako da blago porumene. Posuti ih šećerom u prahu.

Savet