

Krofne iz rerne (6)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **120 ml** mlijeka
- **150 g** maslaca
- **25 g** germe (kvasac)
- **150 g** šecera
- **malosoli**
- **5** jaja
- vanil ekstrakt
- korica limuna
- korica narandže

Priprema

Brašno staviti u posudu. Dodati otopljen maslac i šecer.

Mlijeko ugrijati pa razmutiti kvasac sa kašikom šecera. Sacekati par minuta da zapjeni al nije nužno.

Naribati korice limuna i narandže.

U brašno, maslac i šecer dodati mlijeko. Mutiti mikserom (staviti žice za tijesto). Dodavati jedno po jedno jaje. Korice citrusa i malo soli. Kad se sjedini sve onda rukom premijesiti. Ukoliko vam se tijesto lijepi dodajte još brašna, ali pazite da ne bude pretvrdo tijesto. Ostaviti na toplom da se diže nekih 40 minuta.

Premijesiti tijesto na radnu površinu i razviti oklagijom na 3-4 cm debljine. ?ašom vadiiti krofnice.

Na pleh staviti papir za pečenje. Pore?ati krofnice i ostaviti da nado?u 15-ak minuta. Peci na 180 stepeni 15-20 minuta zavisno kako vam rerna pece.

Pecene izgledaju kao na slici. Pospite ih šecerom i uživajte.

Možete ih i puniti cim god želite. Iznutra izgledaju ovako.

Savet

Krofne su predivne. Mekane, mirisne, prsten imaju okolo, nisu masne uopšte. Meni je ovaj na?in od sada jedini :)