

Krofne iz rerne (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **120 ml** jogurta
- **80 g** šećera u prahu
- 1 jaje
- **1 kašičica** otopljenog maslaca
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šećera
- **malonare** dane kore od limuna

okoladna glazura:

- **100 g** mlečne čokolade
- **1 kašičica** ulja

Priprema

U zdelu staviti prosejano brašno sa praškom za pecivo, dodati šećer u prahu, vanilin šećer, jaje, otopljeni maslac, narendanu koru limuna i sve zamesiti sa jogurtom. Testo dobro izraditi, testo je lepljivo i treba vrlo malo brašna dodati da se može razvaljati na pobrašnjenom podlozi. Vaditi krugove sa modlom, modlicu umakati u brašno da se ne lepi, slagati u tepsiju na kojoj je papir za pečenje i peći na 190-180 stepni oko dvadesetak minuta. Gotove prohladiti. Na pari otopiti čokoladu sa 1 kašikom ulja, gotove prohladene krofne umakati do pola i po želji ukrasiti. Ostaviti da se čokolada ohladi, moje su morale na put, ali do cilja, do rucica, ona se ohladila, unucima su se vema dopale, meni više lice na buhtle nego na krofne, ali sad je moderno, da se sve pece u rečni, a ne u ulju. Stvar ukusa. ;) ;)

Savet