

Krofne iz rerne



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **180 ml** mleka
- 2 jajeta
- **20 g** svežeg kvasca
- **70-80 g** šecera
- **1/2 kašičice** soli
- **80 g** maslaca

Još:

- **po želji** džem ili krem - za punjenje
- **30-40 g** otopljenog maslaca
- kristal šecer za valjanje

Priprema

U toplom mleku izmrviti kvasac, dodati po kašičicu šecera i brašna, pa ostaviti da kvasac nadoe. U dublji sud prosejati brašno, dodati jaja, so, šecer, otopljeni maslac, nadošli kvasac i umesiti testo. Ostaviti ga da naraste na toplom mestu oko pola sata. Zatim ga izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, blago premesiti i rastanjiti na debljinu od oko 1 cm.

Okruglom modlom vaditi krofne i reati ih na pleh obložen pek-papirom. Ostaviti ih da još malo narastu.

Peci ih u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Odmah po vaenju iz rerne ih premazati otopljenim maslacem sa svih strana, a zatim uvaljati u kristal šecer.

Ostaviti ih da se prohlade, pa ih puniti željenim nadevom. Uz pomoc drške od varjace izbušiti rupu sa strane, pa ih puniti poslasticarskim špricem.

Savet