

Krofne iz rerne (8)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šoljabrašna**
- **1,5 kašika šecera**
- **1/2 male kašicice praška za pecivo**
- **1/4 male kašicice soli**
- **2 jajeta**
- **1 šoljamleka**
- **2 kašikemaslaca omekšanog na sobnoj temperaturi**

Za punjenje:

- **po potrebodžem po izboru**
- ili cokoladni krem

Ostalo:

- **12 vecih papirnih korpica za pecenje**

Priprema

Pomešati brašno, šefer, prašak za pecivo i so u jednoj posudi, a u drugoj posudi spojiti žumanca, maslac i mleko. Obe mase sjediniti pa lagano umešati šne od belanaca. U kalup za projice staviti papirne korpice. Ako pecete krofne direktno u kalupu za projice dobro ga podmažite. Sipajte malo mase u svaku korpicu, do 1/3.

Onda na sredinu korpice sipajte po kašicicu džema ili krema.

Preko džema sipati malo umucene mase da prekrije džem, ali da ostane prostora do vrha korpice jer ce narasti.

Peci krofne u zagrejanoj rerni na 200'C oko 15 minuta da porumene. Malo ih prohladiti i služiti. Po želji ih posuti šecerom u prahu a na sredinu staviti malo džema ili krema.

Savet

Ovaj jednostavan i brz recept sam nasla na internetu. Krofne su veoma ukusne, a testo neverovatno penasto i lako. Meni lino više lie na mafine no najvaznije je da su zaista ukusne.