

Krofne iz rerne (8)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 šoljabrašna**
- **1,5 kašikašecera**
- **1/2 male kašicepraška za pecivo**
- **1/4 male kašicesoli**
- **2 jajeta**
- **1 šoljamleka**
- **2 kašikemaslaca omekšanog na sobnoj temperaturi**

Za punjenje:

- **po potrebidžem po izboru**
- **ili cokoladni krem**

Ostalo:

- **12 vecihpapirnih korpica za pecenje**

Priprema

Pomešati brašno, šećer, 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 koricu, do 1/3.

Onda na sredinu korpice sipajte po kašičicu 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 zagrejanj rerni na 200°C oko 15 minuta da porumene. Malo ih prohladiti i služiti. Po želji ih posuti šećerom 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 li?no više li?e na mafine no najvažnije je da su zaista ukusne.