

Slane krofne iz rerne



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 šolj** brašna
- **1 kašicica** soli
- **1/4 kašice** šećera
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **1 šolja** mleka
- **2 kašika** maslaca sobne temperature
- **po potrebi** sira ili krem sira

Potrebno je:

- **12** većih papirnih korpica za pečenje

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. U svaku korpicu sipati malo mase. Na sredinu staviti kockicu sira ili kašicicu krem sira.

Preko sira sipati drugi deo mase pa peci krofne u rerni zagrejanom na 200°C oko 15 minuta da porumene. Prohlaene služiti.

Savet

Recept od slatkih sam resila da malo izmenim i napravim i slane krofne. Ponovicu da su veoma ukusne i da su lagane jer je takvo i testo. Zgodne su za brzu veeru ili kao preelo.