

Krofne iz rerne (9)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **2** jajeta
- **100 ml** vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **100 g + 1 kašika** šećera
- **180 g** jogurta
- **80 ml** ulja
- **1 prstohvat** soli

Za premazivanje:

- **100 g** margarina

Za valjanje krofni:

- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Priprema testa: U mlakoj vodi rastvoriti kvasac, dodati 1 kašiku šecera, izmešati i ostaviti sa strane. U dublju posudu usuti polovinu brašna, dodati šećer (100 g), jaja, rastvoren kvasac. Umešati jogurt, ulje, posoliti i, postepeno dodajući preostalo brašno, zamesiti mekše testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini...

...te oklagijom razviti u veliki krug.

Okruglom modlom (ili čašom) vaditi krofne.

Pleh premazati margarinom i poreati krofne. Prekriti ih čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 30 minuta. Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 30 minuta.

Gotove krofne izvaditi iz rerne i, tako vrele, ih premazati otopljenim margarinom...

...te ih odmah uvaljati u šećer u prahu. Servirati i poslužiti.

Savet

Ovako pripremljene krofne nisu masne, jer se ne prže, ve se peku, te vam toplo preporuujem da ih probate. Veoma su ukusne. Prijatno!