

Krofne iz pecnice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **500 g** brašna
- **230 ml** mlijeka
- **1 vrecica** instant kvasca
- **70 g** šecera
- **50 g** putera
- **2** žumanca

Ostalo:

- **po ukusu** džem
- prah šećer

Priprema

Sjediniti kvasac, malo šecera i mlako mlijeko. Ostaviti 5 minuta. Sjediniti brašno, šećer, žumanca, pa dodati mlijeko sa kvascem i otopljeni puter. Zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 45 minuta. Razvaljati tijesto na neka 2 cm debljine. ašom vaditi oblike. Redati u pleh, obložen pek papirom. Utisnuti centar krofne, tako da se dobije udubljenje za punjenje, pa u isti staviti džem po ukusu (kod mene sa šljivama)!

Nakon 10-tak minuta, staviti krofne u pecnicu, zagrijanu na 180 C. Peci da fino porumene. Pecene krofne kratko prohladiti...

...posuti prah šecerom, pa poslužiti!

Savet