

Krofne iz rerne



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **70 gputera**
- **125 mlmleka**
- **125 mlvode**
- **2jajeta**
- **1 kesicavanil šecera**
- **25 gkvasca svež**
- **55 gputera za premaz krofni**
- **malosoli**
- **550 gbrašna**

Priprema

Kvasac pomešati sa brašnom, vanilinim šecerom. dodati jaja, vodu, mleko i rastopljen puter, pa umesiti fino mekano testo. Testo ostaviti da se udupla. Zatim testo razviti ne baš tanko malo deblje i cašom vaditi krugove. U tepsiju staviti pek papir i premazati ga sa rastopljenim puterom. Svaku krofnu odozgo namazati sa puterom i pustiti da u tepsiju nadodju. Nadošle krofne peci na 250 stepeni oko 20 minuta. Vruće krofne premazati rastopljenim puterom (55 g putera rastopiti i premazivati). Gotove krofne posuti kristal šecerom i odozgo staviti malo šecera u prahu. Prijatno

Savet