Americke krofne iz pecnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 vrecica**kvasca
- **1/2**praška za pecivo
- **malo**soli
- **100 g**šecera
- **malo**cimeta
- **2**jajeta
- **50 g**margarina
- **1 dl**mlijeka

Za premazivanje:

- **40 g**putera

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Brašno sjediniti sa praškom za pecivo, dodati kvasac, malo soli, šecer i cimet (može i bez). Dodati umucena jaja, otopljeni margarin i toplo mlijeko. Zamijesiti tijesto. Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati tijesto (debljine

oko 1-1,5 cm), pa cašom vaditi krofne. Unutar svakre krofne vaditi i manji krug. Reati u pleh, obložen papirom za pecenje.

Prekriti cistom krpom, pa ostaviti da odmore oko 30 minuta. Premazati ih otopljenim puterom, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 180 C i peci oko 20 minuta.

Pecene krofne možete poslužiti sa javorovim sirupom...

...ili na pari otopite cokoladu i ulje, pa svaku krofnu umocite u glazuru i ostavite da se glazura malo stegne.

Savet

Preko glazure možete posuti šarene mrvice, okoladne mrvice, kokosovo brašno ili jednostavno konzumirati samo sa okoladnom glazurom! Prijatno!