

## ***Krofne iz rerne (4)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **3** jajeta
- **1 kockica** kvasca
- **1 puna kašika** šećera
- **100 g** maslaca ili margarina
- **2 dl** mleka
- **1** limun - rendana kora
- **1 kesica** vanilin šećera
- džem za filovanje
- šećer u prahu za posipanje

### **Priprema**

U mlako mleko dodajte kvasac, šećer, jaja i omekšali maslac. Brašno prosejete, dodajte so, vanilin šećer i korice limuna i na kraju sipajte pripremljene mokre sastojke. Zamesite testo i ostavite na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite, rezvijte oklagijom na debljine 1 cm. Vadite čašom krugove, u sredini svakog kruga manjom modlicom vadite sredinu da ostane rupica. Ostatke od testa ponovo premesite i ponavljajte postupak dok se sve ne potroši. Poslažite u tepsiji na pek-papir malo udaljene jedna od druge, da se prilikom stajanja ne bi slepile. Premažite umućenim jajetom. Ostavite ih desetak minuta na sobnoj temperaturi.

Za to vreme uključite rernu na 250 stepeni da se greje. Pecite krofne dok ne porumene. Pospite šećerom u prahu

dok su još tople i poslužite sa džemom po želji.

Odlicne za dorucak uz belu kafu.

**Savet**