

Krofne iz rerne



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30** gsvežeg kvasca
- **200** mltoplog mleka
- **60** gotopljenog maslaca
- **60** gšecera u prahu
- **1** kašikapudinga od vanilije
- **2** jajeta
- **1** kesicavanilin šecera
- **70** gkrem sira
- **300** gmekog brašna
- **240** goštrog brašna
- **1** prstohvatsoli

Priprema

Uzeti zdelicu, sipati toplo melko, dodati šecer, vanilin šecer i izmrvljeni kvasac, promešati, jednu malu kašicicu brašna sipati po površini i ostaviti da se kvasac aktivira desetak minuta. U drugu vecu zdelu, prosejati brašno, dodati prah pudinga, jaja, otopljeni maslac, prstohvat soli, krem sir i sa nadošlim kvascem zamesiti testo koje se ne lepi za ruke. Loptu testa vratiti u zdelu, prekriti folijom ili kuhinjskom krpom i ostaviti da udupla volumen. Na tepsiju staviti papir za pecenje, otkidati komade testa praviti loptice, ali ne preterujte sa velicinom, neka budu oko 30 g loptice. Slažite sa razmakom u tepsiju. Pred pecenje premažite svaku krofну sa malo toplog mleka, ako želite možete posuti sa malo šecera ili ih puniti sa pekmezom. Ostavite da stoje oko 30 minuta. Rernu ukljucite na 180 stepeni ispecite krofne, pecene vruce premažite sa maslacem i pospite šecerom u prahu. Ove su krofne za sve one koji žele izbeci pecenje u velikoj kolicini ulja, a mnogo podsecaju na buhtle, ali fine su.

Savet