

## Šarene cokoladne krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **450 ml** mlijeka
- 3 žumanca
- **2 kašike** šećera
- **100 g** margarina
- **20 g** svježeg kvasca
- rendana korica narandže
- **malo** soli
- **200 g** čokolade za kuhanje
- **100 g** margarina
- ulje za prženje

### Priprema

U 150 ml mlakog mlijeka dodati svježi kvasac, kašičicu šećera i brašna, izmješati i ostaviti na toplo da nadoe. Posebno umutiti margarin, žumanca, preostali šećer i rendanu koru narandže. Dodati polovinu brašna, so, nadošao kvasac, preostalo mlijeko i promiješati. Zatim postepeno dodavati preostalo brašno miješajući dok se ne dobije glatko tijesto. Posudu nauljiti te u nju staviti umiješano tijesto i ostaviti na toplo da nadoe. Nadošlo tijesto istanjiti na debljinu 1,5 cm, a zatim vecim okruglim kalupom vaditi krofne. Sredine krofni izdubiti manjom okruglim kalupom. Pržiti ih na vrelom ulju dok ne porumene. Posebno rastopiti čokoladu sa margarinom. Pržene krofne gornjim dijelom umociti u otopljenu čokoladu sačekati da se čokolada stegne pa dekorisati po želji.

**Savet**