Najslae coko-krem krofne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **25 g**svežeg kvasca
- **2,5 dl**mleka
- **0,5 dl**vode
- **2 kašike**šecera
- **2**jajeta
- **0,5 dl**ulja
- **1/2** limuna (narendana korica)
- **1/2 kašicice**soli

Za filovanje:

- **po potrebi**eurokrem

Za premazivanje:

- **1**jaje.

I još:

- **po potrebi**ulje - za prženje
- **50 g**otopljene cokolade

Priprema

U mlakoj vodi podmesiti kvasac sa jednom kašicicom šecera i malo brašna. U sud za mešenje staviti brašno i dodati mu ostale sastojke za testo, a na kraju i nadošli kvasac. Najpre mutiti mikserom, dok se smesa malo ne ujednaci, a onda nastaviti mešenje rukom, sve dok testo ne pocne da se odvaja od zidova posude. Ako je previše meko, dodati još malo brašna. Kada je testo umešeno, prekriti ga cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da udvostruci zapreminu. Kada je testo udvostrucilo zapreminu, izruciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, pa ga oklagijom pažljivo rastanjiti na debljinu od oko 0,5 cm. ašom vaditi krugove.

Na sredinu kruga stavljati po kašicicu krema. Ivicu kruga premazati umucenim jajetom, poklopiti drugim krugom i prstima lepo zatvoriti rubove.

Krofne ostaviti da još malo narastu. U šerpu sipati dovoljno ujla - krofne moraju plivati u ulju i ne dodirivati se. Kada se ulje dobro zagreje, spuštati krofne, ali tako da im gore bude ona strana na kojoj su ležale. Pržiti sa obe strane dok ne porumene. Gotove krofne vaditi rešetkastom kašikom i stavljati na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce. Otopiti cokoladu sa jednom kašikom ulja i svaku krofnu preliti sa po malo otopljene cokolade.

Savet

Ili ih jednostavno možete uvaljati u šeer u prahu, ukoliko Vam je kombinacija krema i okolade preslatka.