

Krofne punjene cokoladom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **2** dlmlakog mleka
- **1** dlvode
- **1** dlulja
- **1** kockakvasca
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kora izrendana od limuna
- **800** gbrašna

Za punjenje:

- **70** g cokolade

Za prženje:

- **2** dlulja

Priprema

U mleko stavite šecer, so, kvasac i malo brašna. Izmešajte varjacom i ostavite 10-tak minuta da pocne da nadolazi. Isipajte u vanglu i dodajte preostale sastojke. Umesite glatko testo i ostavite na topлом da nadoe. Nadošlo testo razvuci oklagijom do debljine malog prsta. Poreati kockice cokolade na razmaku od 3-4 cm u zavisnosti koliko hocete da vam budu velike krofne. Preklopite drugom polovinom testa i cašom vadite krofne. Ponovo ih ostavite da nadou i pržite ih na vrelom ulju sa obe strane.

Možete ih posuti šecerom u prahu po želji. Prijatno!

Savet