

Krofnice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 paketic** kvasca
- **1/2** limuna - sok
- **2** jajeta
- **1 dl** vode
- **1,5 dl** mleka
- **2 kašike** margarina
- ulje za prženje

Sos od cokolade:

- **20 g** margarina ili maslaca
- **1-2 kašike** šecera
- **1 mala šoljica** od kafe mleka
- **3-4 rebra** Menaž cokolade

Priprema

U mlako mleko rastvorite kvasac sa kašicom šecera. Brašno prosejте, pomešajte sa solju i dodajte: jaja, omekšali margarin, sok od limuna, mleko i na kraju nadošli kvasac. Zamesite testo i ostavite na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i razvijte oklagijom na debljinu od jednog centimetra. Modlom ili čašom vadite krugove, a još manjom modlicom pravite sredine od krofnica.

Poslažite na pobrašnjenu tacnu i ostavite da odstoje još malo. Za to vreme ugrijte ulje.

Pržite krofnice u vrelom ulju sa obe strane da porumene. Gotove krofnice vadite na salveti da upiju višak masnoće.

Sos od čokolade: Margarin i šećer dodajte u šerpicu da se lagano otopi, sipajte mleko i na kraju čokoladu. Lagano sve mešajte da se i čokolada otopi, masa ujednači i zgusne. Gustinu sosa odredite sami, dodajte ili smanjite mleko. Svaku krofnicu umocite u sos od čokolade.

Umacite ih do pola i slažite na tanjiric. poslužite i... Prijatno Vam bilo.

Savet