

Krofnice (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **1** žumance
- **50 g** šecera
- **1** kvasac
- **100 ml** mleka
- **mal**o vode
- **1 kaš**icica cimeta
- **50 g** crne čokolade
- **100 g** prah šecera

Priprema

Umutimo kvasac u malo vrele vode sa šecerom. Dodamo jaje i žumance i dobro umutimo. Dodamo brašno i cimet i umesimo meko testo. Ostavimo da naraste 2 h. Onda lagano premesimo testo i razvucemo ga na 1 cm debljine. Secemo oblike po izboru. Okoladu sitno iseckamo pa u nekima bušimo rupice i stavljamo po malo čokolade. Ja sam u neke stavljala, a u neke ne.

Zagrijemo duboko ulje. Pa kada se skroz zagrije smanjimo vatru.

Stavljamo krofnice i pržimo ih dok lepo ne porumene.

Reamo ih na papir da se ocede od viška masnoće.

Pospemo ih šećerom u prahu.

Ostatak čokolade sam istopila sa malo mleka pa sam stavila na svaku krofnicu.

:-) kao američke su one sitne.

Savet