Mirisne posne krofnice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**vode
- **1 kockica**svežeg kvasca
- **500 g**brašna
- **50 g**margarina
- **2 kašike**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **par kapi**ekstrakta od jagode

I još:

- **100 g** cokolade za kuvanje

Priprema

U mlakoj vodu izdrobiti kvasac, dodati kašicicu šecera i ostaviti desetak minuta da nadoe.

Margarin dobro promešati sa šecerom i vanilin šecerom, dodati nadošao kvasac i postepeno dodavati brašno, dok se ne dobije mekano testo. Nakapati par kapi ekstrakta, malo zamesiti, pa ponovo nakapati i ostaviti jedan sat na nadoe.

Na pobrašnjenoj radnoj površini rasklagijati testo i manjom modlom za krofne vaditi krugove dok se svo testo ne potroši. Ostaviti da nadou malo.

Jedan deo kružica pržiti u vrelom ulju, ali voditi racuna da ne bude previše vrelo da ne bi izgorele s polja, a unutra da ne ostanu žive. Uvek prvo staviti u ulje stranu koja je bila sa gornje strane, a ona koja je bila na stolu da bude gore. Posuti ih prah šecerom.

Filovane krofne: Na jedan deo staviti kockicu colade i prstom pokvasiti krajeve.

Preklopiti drugim kružicem i pritisnuti u krug prstima da se lepo zalepi testo. Takoe pržiti u vrelom ulju filovane krofnice i na vruce posuti šecer u prahu.

Savet

Veoma su lepog ukusa i divno mirisu :)