

## *Tigraste krofnice*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo**

- **250 ml** vode
- **5 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **1 parce** kvasca,
- **1 šoljica** ulje,
- **po potrebi** brašno
- Za posipanje:
- **250 g** prahu šecera
- Za glazuru:
- **100 g** čokolade
- **3 kašike** šecera,
- **100 g** margarina
- **3 kašike** kakaoa
- **5 kašika** vode.
- Za prženje:
- **500 ml** ulja

### **Priprema**

U vanglicu dodati vodu, šećer, brašno i kvasac i time podmesiti kvasac. ekati oko 10 minuta kada kvasac nadoe, pa zamesiti testo sa uljem i dodati brašno po potrebi. Testo treba da je mekano i da se odvaja od ruku.

Zamešeno testo ostaviti da odmara na toplom oko 30 minuta. Kada je testo narašlo posuti brašno na dasci pa testo razvuci oklagijom 5mm.

Malom cašom vaditi krugove, pa svaki krug u sredini probušiti mali kružic, kao kod americkih krofnica. Meni je za to poslužila olovka. Utisnem u sredinu pa izvadim testo. Krofnice pokriti krpom i ostaviti da odmaraju 30 minuta.

U vreloom ulju pržiti krofnice.

Gotove krofnice posuti prah šecerom, a dekorisati ih otopljenom cokoladom.

### **Savet**

Jako su ukusne i lepe tigraste krofnice,