

okoladne krofne (3)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 50 g margarina
- 1 kašičica cimeta
- malo soli
- 2 žumanca
- 2 kašike šećera
- 1/2 kockice kvasca
- 125 ml mleka
- za prženje ulje
- 100 g čokolade

Priprema

Brašno, margarin, cimet, so i žumanca umutiti u jednoj posudi. Izmrvite kvasac, dodajte šećer pa ga rastvorite u mlakom mleku i dodajte u testo. Umesite i ostavite pola sata da testo nadoe. Testo premesite na brašnjavoj površini i razvucite na debljinu od 1cm. Izvadite modlom 20 krugova precnika 7cm. Na njima napravite modlom rupe precnika 2,5cm. Zagrejte ulje u dubokom tiganju i pržite krofne sa obe strane dok ne porumene. Ocedite ih od ulja na kuhinjskom ubrusu. Izlomite čokoladu pa je na pari istopite i prelijte krofne.

Savet