

Americke krofnice na moj nacin



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 paket** kvasca
- **1 šaka** šećera
- **1 šolja (od kafe)** ulja
- **1 prstohvat** soli
- **150 g** čokolade
- šarene mrvice

Priprema

Kvasac pomešati sa kašicom šećera, kašikom brašna i malo tople vode i ostaviti na toplom da nadoe. U posebnu posudu izmešati brašno, ulje, šećer, malo soli i nadošli kvasac i umestiti glatko testo. Ostaviti da nadoe. Kada nadoe ponovo razmesiti i tako još dva puta. Posle trećeg puta, testo razmesiti na podlogu posutu brašnom i kalupom za krofnice seci krofnice, a u sredini cašicom srednje velicine vaditi kružice (najbolja velicina je cašica od rakije mala). Zatim ostaviti da nadoe još 10-ak minuta i pržiti u vrelom ulju. Dovoljno im je oko minut prženja sa jedne, i isto toliko i sa druge strane. Otopiti čokoladu na pari pa svaku krofnicu umakati u čokoladu, ali samo do pola. Posuti šarenim mrvicama ili dekorisati po želji. Prijatno!

Savet

Najbolje služiti kada su tople.