

Slatke cokoladne kraljice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Testo:

- **1 kg**mekog brašna
- **1 kom (40g)**svežeg kvasca
- **1 prstohvat** soli
- **2 kafene** šecera
- **3 žumanceta**
- **1 dlulja**
- **1 narendana kora limuna**
- **1/2 l**(toplog) mleka

Preliv:

- **2 pakovanjac**okoladne glazure

Dekoracija:

- raznovoce po izboru

Priprema

Kvasac pomešati sa par kašika mleka i dve kafene kašike šecera, i ostaviti da nadoe. Kada je kvasac gotov, sipamo ga u pripremljenu posudu u kojoj je 800g brašna. Dodati žumanca, so, ulje i preostalo mleko. Umesiti mekše testo, i ostaviti da nadoe oko 30-40 minuta. Kada je testo nadošlo, premesiti ga i razvuci na dasci debljine 0,5cm. Ostatak brašna koristicemo za podlogu, i po potrebi za testo (ako je testo mnogo meko, dodati još).

Krofne vaditi kalupom. Možete koristiti svoju maštu i raznim kalupima napraviti razlicite oblike krofni, kao što mi napravili krofne u obliku cveta. Krofne prekriti krpom i ostaviti još 20 minuta da nadou, tj. da odstoje.

U dubokoj šerpi zagrejati ulje i pržiti krofnice. Gotove krofne stavljati na tacnu koju ste prekrili salvetom, odnosno ubrusom. U meuvremenu smo stavili cokoladnu glazuru u vrucu vodu 10tak minuta da se otopi. Otopljenu glazuru sipate u poludubok tanjur/tacnu u koji umacete krofne.

Sveže jagode takoe možete umakati u pripremljenu cokoladnu glazuru, i tako dodatno svojoj poslastici dati pecat. Takoe možete koristiti Menaž cokoladu (izrendati) kao dekoraciju glazure, i tako upotpuniti pravi cokoladni užitak.

Krofne se mogu servirati i tople i hladne. Prijatno, i užuvajte. Menaž, i uvek uspe!

Savet

Strana krofne koja je bila gore na dasci za mešanja je u ulju (na peenju) dole.