

# **Posne krofne sa cokoladom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 dl vode
- 2 dl biljnog mleka (sojinog ili palminog)
- 1 kvasac
- oko 1 kg brašna
- 1 kašicica soli
- 5 kašika šecera
- 1 dl ulja
- rendana kora od jednog limuna
- 150 g posne cokolade (za punjenje)
- prah šefer (za posipanje)

### **Za prženje:**

- 500 g palmine masti
- 2 dl ulja

## **Priprema**

U mlako mleko sa kašicicom šecera i brašna, staviti kvasac da nadodje.

U ciniju za mešenje sipati deo brašna, so, šefer, ulje, naribani koricu limuna i nadošao kvasac, pa testo u pocetku mesiti sa varjacom. Zatim uz dodavanje ostatka brašna i mlake vode, testo umesiti rukom i ostaviti ga 45 minuta da nadodje. U toku tih 45 minuta, testo dva puta premesiti (na 15 minuta).

Uskislo testo izruciti na pobrašnjenu podlogu, pa rastanjiti oklagijom debljine 5 mm. Vaditi krugove modlom za krofne ili cašom. Na jedan krug staviti kockicu cokolade, ivice premazati sa malo vode, pa odgore staviti drugi

krug. Prstima spojiti ivice. Ivice se premazuju vodom, da bi se krugovi lepo spojili, da fil ne bi cureo.

Gotove krofne redjati na caršav, pokriti ih i ostaviti još 15 minuta, da odmaraju.

Za to vreme staviti da se ugreju, palmina mast i ulje na srednju temperaturu. Ulje ne treba biti jako ugrejano, da krofne prilikom prženja, ne bi izgorele, a unutra ostale žive.

Kada se mast ugrejala, spustati krofne, tako da odgore dodje strana na kojoj su "ležale" i prelivati ih odgore sa mašcu.

Kada se ispece donja strana, preokrenuti krofnu. Gotove stavljati prvo na salvet, da bi se upio višak masnoce, pa ih onda stavljati na tacnu.

Pred služenje ih posuti sa prah šecerom i uživati.