

## **Krofne sa cokoladom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1,5 dltople vode
- 1,5 dltoplog mleka
- 1/2 kockekvasca
- 1 ravna kašicica praška za pecivo
- oko 600 g brašna
- 3 kašike šecera
- 2 kašike ulja
- prstohvatsoli
- malo rendane kore limuna
- mast ili ulje za prženje
- 250 g cokolade
- 7 kašikaulja

### **Priprema**

U mlaku vodu stavite kvasac i šecer, da odstoji. U vanglici razmutite jaja sa malo soli, dodajte nadošao kvasac, toplo mleko, ulje i rendanu koru limuna. Promešajte, sipajte prašak za pecivo i postepeno dodajite brašno i mesite testo, dok ne prestane da se lepi za ruke. Prekrijte krpom i ostavite pola sata da kisne.

Rasklagijajte nadošlo testo, da bude debljine prsta, ašu ili modlu pobrašnjavite i vadite krugove. Krofne reajte na krpnu, preostalo testo premesite, rasklagijajte i vadite krugove sve dok ima testa. Prekrijte ih krpom i ostavite da odstoje 15 minuta. Mast ili ulje sipajte u šerpu i zagrejte da bude vrelo, smanjite temperaturu i przite krofne na umerenoj temperaturi. Pržene krofne, poredjajte na tacne i prelijte otopljenom cokoladom sa uljem.

## **Savet**

Po želji ih možete puniti kremom ili džemom.