

## Americke krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 šoljamleka**
- **1/2 funtekvasca**
- **2 šoljebrašna**
- **1/2 šoljepecenog krompira**
- **1/2 kašicice soli**
- **1/4 šolješecera**
- **2 kašike ulja**
- **100 g cokolade**
- ukrasne bombonice

### Priprema

Ugrejati mleko sa malo šecera. Rastopiti kvasac i ostaviti da nadoe 5 minuta. U vanglicu sipati brašno, izgnjecen krompir, so, šecer, ulje i kvasac. Sve to zamesiti sa šoljom toplog mleka. Brašno dodati po potrebi. Kad se testo umesi razviti koru debljine 1 cm i vaditi krugove sa cašom, a unutar kruga vaditi sa manjom cašicom od rakije ili modlom od šam-rolne. Krofne ostaviti da odstoje 15 minuta pa pržiti ih u vrelom ulju. Krofne umakati u rastopljenu cokoladu, a možete preko i posipati ukrasne bombonice za kolace.

### Savet

Kad kažem šolja, misli se na šolju za belu kafu. Uživajte :-) Prijatno!!!