

Američke krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šoljamleka
- **1/2** funtekvasca
- **2** šoljebrašna
- **1/2** šoljepečenog krompira
- **1/2** kašičice soli
- **1/4** šolješecera
- **2** kašike ulja
- **100** gcokolade
- ukrasne bombonice

Priprema

Ugrejati mleko sa malo šecera. Rastopiti kvasac i ostaviti da nadože 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 čajom, a unutar kruga vaditi sa manjom čajicom od rakije ili modlom od šam-rolne. Krofne ostaviti da odstoje 15 minuta pa pržiti ih u vreloom 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!!!