Šarene cokoladne krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **450 ml**mlijeka
- **3**žumanceta
- **2 kašike**šecera
- **100 g** margarina
- **20 g** svježeg kvasca
- rendana korica narandže
- **malo** soli
- **200 g** cokolade za kuhanje
- **100 g** maragarina
- ulje za prženje

Priprema

U 150 ml mlakog mlijeka dodati svježi kvasac, kašicicu šecera i brašna, izmješati i ostaviti na toplo da nadoe. Posebno umutiti margarin, žumanca, preostali šecer i rendanu koru narandže. Dodati polovinu brašna, so, nadošao kvasac, preostalo mlijeko i promiješati. Zatim postepeno dodavati preostalo brašno miješajuci dok se ne dobije glatko tijesto. Posudu nauljiti te u nju staviti umiješano tijesto i ostaviti na toplo da nadoe. Nadošlo tijesto istanjiti na debljinu 1,5 cm, a zatim vecim okruglim kalupom vaditi krofne. Sredine krofni izdubiti manjom okruglim kalupom. Pržiti ih na vrelom ulju dok ne porumene. Posebno rastopiti cokoladu sa margarinom. Pržene krofne gornjim dijelom umociti u otopljenu cokoladu sacekati da se cokolada stegne pa dekorisati po želji.

Savet