

Krofne punjene cokoladom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 dl mlakog mleka
- 1 dl vode
- 1 dl ulja
- 1 kocka kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kora izrendana od limuna
- 800 g brašna

Za punjenje:

- 70 g čokolade

Za prženje:

- 2 dl ulja

Priprema

U mleko stavite šećer, so, kvasac i malo brašna. Izmešajte varjačom i ostavite 10-tak minuta da počne da nadolazi. Isipajte u vunglu i dodajte preostale sastojke. Umesite glatko testo i ostavite na toplom da nadođe. Nadošlo testo razvucite oklagijom do debljine malog prsta. Poređati kockice čokolade na razmaku od 3-4 cm u zavisnosti koliko hocete da vam budu velike krofne. Preklopite drugom polovinom testa i čašom vadite krofne. Ponovo ih ostavite da nadođu i pržite ih na vrelom ulju sa obe strane.

Možete ih posuti šećerom u prahu po želji. Prijatno!

Savet