

?oko-rum krofnice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za krofne:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- so
- šećer
- **3** jajeta
- **1** dlulja
- **2 kašicice** rum
- **2** dl mleka

Za glazuru:

- **200 g** čokolade
- **0,5** dl mleka
- **maloruma**
- šarene mrvice

Priprema

Kvasac, so, šećer i malo brašna pomešati sa mlakim mlekom i ostaviti da nadože. Nakon toga dodati ostale sastojke i umesiti testo. Ostaviti da nadože. Razvuci testo i modlom vaditi krofne. Ostaviti još 15 minuta, da odstoje. Pržiti u dubokom ulju. Mleko, rum i čokoladu otopiti i preliti preko krofni. Posuti šarenim mrvicama.

Savet