

## okoladne krofne (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Testo:

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1** žumance
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** masti
- **1/2 kašičice** soli
- **1** limun - korica
- **1 kg** brašna
- **500 ml** ulja
- **1** čajna kašika

#### Preliv:

- **250 g** Menaž čokolade

### Priprema

Kvasac staviti u mleko da nadoe. Umutiti mast sa šećerom, žumancetom, nastruganom koricom limuna, dodati so, mleko, rakiju i na kraju brašno. Napraviti glatko testo, i ostaviti da nadoe oko 50 minuta. Zatim ga izruciti na pobrašnjenu površinu, razvucite koru oko 7-8 mm debljine. Kalupom ili čašom vaditi krofne i reati jednu do druge i ostaviti opet 10-tak minuta... Zagrejati ulje u dubljoj šerpi, stavljati krofne, i to onom stranom koja je bila gore, kada smo ih uzimali sa radne površine. Kada ih spustite, poklopite šerpu, a kada ih okrenete neka šerpa bude otvorena. Krofne poreati u obliku torte, i obilato preliteri otopljenom Menaž čokoladom.

**Savet**