Krofnice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1/2 paketica**kvasca
- **1/2**limuna - sok
- **2**jajeta
- **1 dl**vode
- **1,5 dl**mleka
- **2 kašike**margarina
- ulje za prženje

Sos od cokolade:

- **20 g**margarina ili maslaca
- **1-2 kašike** šecera
- **1 mala šoljica od kafe**mleka
- **3-4 rebraMenaž cokolade**

Priprema

U mlako mleko rastvorite kvasac sa kašicicom šecera. Brašno prosejte, pomešajte sa sollju i dodajte: jaja, omekšali margarin, sok od limuna, mleko i na kraju nadošli kvasac. Zamesite testo i ostavite na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i razvijte oklagijom na debljinu od jednog centimetra. Modlom ili cašom vadite krugove, a još manjom modlicom pravite sredine od krofnica.

Poslažite na pobrašnjenu tacnu i ostavite da odstoje još malo. Za to vreme ugrejte ulje.

Pržite krofnice u vrelom ulju sa obe strane da porumene. Gotove krofnice vadite na salveti da upiju višak masnoce.

Sos od cokolade: Margarin i šecer dodajte u šerpicu da se lagano otopi, sipajte mleko i na kraju cokolaldu. Lagano sve mešajte da se i cokolada otopi, masa ujednaci i zgusne. Gustinu sosa odredite sami, dodajte ili smanjite mleko. Svako krofnicu umocite u sos od cokolade.

Umacite ih do pola i slažite na tanjiric. poslužite i... Prijatno Vam bilo.

Savet