

Krofne u cokoladnoj kupki



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šećera
- **3 kašice** suvog kvasca
- **2 kašike** otopljene **Menaž cokolade**
- **1** jaje
- **4 kašike** ulja
- **250 ml** cokoladnog mleka

Za preliv:

- **5 dl** mleka
- **3 kašike** šećera
- **1 kašica** rendane limunove kore
- **80 g** **Menaž cokolade**

I još:

- **malo** šećera u prahu

Priprema

Prosejati brašno, staviti suve sastojke, ulje, jaje, cokoladno mleko smlaciti, pomešati sa otopljenom cokoladom,

pa umesiti glatko testo. Ostaviti da odmara. Rasklagijati koru, pa šoljom vaditi krugove.

Namaštiti tepsiju, pa slagati krofne u krug. Ostaviti ih da odmaraju. Za to vreme prokuvati mleko, šećer, limunovu koricu i čokoladu, da se sve fino otopi.

Pecnicu ugrijati na 180-200 stepeni, vrelim prelivom preliti krofnice, da se "kupaju" u njemu. Peci dok fino ne porumene i upiju sav preliv. Gotove krofnice posuti šećerom u prahu.

Savet