Krofne u cokoladnoj kupki



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **3 kašicice**suvog kvasca
- **2 kašike**otopljene **Menaž cokolade**
- **1** jaje
- **4 kašike**ulja
- **250 ml**cokoladnog mleka

Za preliv:

- **5 dl**mleka
- **3 kašike**šecera
- **1 kašicica**rendane limunove kore
- **80 gMenaž cokolade**

I još:

- **malo**šecera 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, šecer, limunovu koricu i cokoladu, da se sve fino otopi.

Pecnicu ugrejati 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 šecerom u prahu.

Savet