

## **Krofnice (6)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1**jaje
- **1**žumance
- **50 g**šecera
- **1**kvasac
- **100 ml**mleka
- **malovode**
- **1** kašicicacimetra
- **50 g**crne cokolade
- **100 g**prah šecera

### **Priprema**

Umutimo kvasac u malo vrele vode sa šecerom. Dodamo jaje i žumance i dobro umutimo. Dodamo brašno i cimet i umesimo meko testo. Ostavimo da naraste 2 h. Onda lagano premesimo testo i razvucemo ga na 1 cm debljine. Secemo oblike po izboru. okoladu sitno iseckamo pa u nekima bušimo rupice i stavljamo po malo cokolade. Ja sam u neke stavljala, a u neke ne.

Zagrejemo duboko ulje. Pa kada se skroz zagreje smanjimo vatru.

Stavljam krofnice i pržimo ih dok lepo ne porumene.

Reamo ih na papir da se ocede od viška masnoce.

Pospemo ih šecerom u prahu.

Ostatak cokolade sam istopila sa malo mleka pa sam stavila na svaku krofnicu.

:-) kao američke su one sitne.

### **Savet**