

Mirisne posne krofnice



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 250 ml vode
- 1 kockica svežeg kvasca
- 500 g brašna
- 50 g margarina
- 2 kašike šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- par kapi ekstrakta od jagode

I još:

- 100 g čokolade za kuvanje

Priprema

U mlakoj vodi izdrobiti kvasac, dodati kašičicu šecera i ostaviti desetak minuta da nadoe.

Margarin dobro promešati sa šecerom i vanilin šecerom, dodati nadošao kvasac i postepeno dodavati brašno, dok se ne dobije mekano testo. Nakapati par kapi ekstrakta, malo zamesiti, pa ponovo nakapati i ostaviti jedan sat na nadoe.

Na pobrašnjenoj radnoj površini rasklagijati testo i manjom modlom za krofne vaditi krugove dok se svo testo ne potroši. Ostaviti da nadou malo.

Jedan deo kružica pržiti u vrelom ulju, ali voditi racuna da ne bude previše vrelo da ne bi izgorele s polja, a unutra da ne ostanu žive. Uvek prvo staviti u ulje stranu koja je bila sa gornje strane, a ona koja je bila na stolu da bude gore. Posuti ih prah šećerom.

Filovane krofne: Na jedan deo staviti kockicu colade i prstom pokvasiti krajeve.

Preklopiti drugim kružicom i pritisnuti u krug prstima da se lepo zalepi testo. Takoe pržiti u vrelom ulju filovane krofnice i na vruće posuti šećer u prahu.

Savet

Veoma su lepog ukusa i divno mirisu :)