

Tigraste krofnice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

- **250 ml**vode
- **5 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1 parce** kvasca,
- **1 šoljica**ulje,
- **po potrebi**brašno
- Za posipanje:
- **250 g**prahu šecera
- Za glazuru:
- **100 g**cokolade
- **3 kaške**šecera,
- **100 g**margarina
- **3 kašike**kakaoa
- **5 kašika**vode.
- Za prženje:
- **500 ml**ulja

Priprema

U vanglicu dodati vodu, šecer, brašno i kvasac i time podmesiti kvasac. ekati oko 10 minuta kada kvasac nadoe, pa zamesiti testo sa uljem i dodati brašno po potrebi. Testo trba da je mekano i da se odvaja od ruku.

Zamešeno testo ostaviti da odmara na toplom oko 30 minuta. Kada je testo narašlo posuti brašno na dasci pa testo razvuci oklagijom 5mm.

Malom cašom vaditi krugove, pa svaki krug u sredini probušiti mali kružić, kao kod americkih krofnica. Meni je za to poslužila olovka. Utisnem u sredinu pa izvadim testo. Krofnice pokriti krpom i ostaviti da odmaraju 30 minuta.

U vrelom ulju pržiti krofnice.

Gotove krofnice posuti prah šećerom, a dekorisati ih otopljenom cokoladom.

Savet

Jako su ukusne i lepe tigraste krofnice,