

## Americke krofnice na moj nacin



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** paketickvasca
- **1** šakašecera
- **1** šolja (od kafe) ulja
- **1** prstohvatsoli
- **150** gcokolade
- šarene mrvice

### Priprema

Kvasac pomešati sa kašicom šecera, kašikom brašna i malo tople vode i ostaviti na toplom da nado?e. U posebnu posudu izmešati brašno, ulje, šecer, malo soli i nadošli kvasac i umestiti glatko testo. Ostaviti da nado?e. Kada nado?e ponovo razmesiti i tako još dva puta. Posle treceg puta, testo razmesiti na podlogu posutu brašnom i kalupom za krofne seci krofnice, a u sredini cašicom srednje velicine vaditi kružice (najbolja velicina je cašica od rakije mala). Zatim ostaviti da nado?e još 10-ak minuta i pržiti u vreloom ulju. Dovoljno im je oko minut prženja sa jedne, i isto toliko i sa druge strane. Otopiti cokoladu na pari pa svaku krofnicu umakati u cokoladu, ali samo do pola. Posuti šarenim mrvicama ili dekorisati po želji. Prijatno!

### Savet

Najbolje služiti kada su tople.