

Menaž krofne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- **3 kašika** milerama
- **1 šoljica** ulja
- **oko 300 ml** tople vode
- **2** vanilin šećera

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** vode
- **par kapi** ulja
- **malo** šećernih mrvica

Priprema

Prosejano brašno pomešati sa solju, šećerima, suvim kvascem i rendanom limunovom korom. Sipati ulje i mileram, a onda podlivajući toplom vodom, umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom da raste. Potom istresti testo na radnu površinu, rasuci oklagijom i iseci na oblike po želji, krugove, rombove... Ostaviti da odmara. Pržiti u vreloj ulju da lepo porumene, ocediti od viška masnoće na papirnatom ubrusu. Za glazuru otopiti čokoladu sa malo vode, dodati koju kap ulja, pa kad postane svilenkasta, preliti preko krofnica. Posuti šećernim

mrvicama.

Savet