

## *Krofne sa ukusom vanile*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 ml** voda
- **200 ml** mleka
- **1 kocka** kvasac
- **3 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1 limun** - izrendana kora
- **900 g** brašna

#### **Za preliv:**

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** vode
- **po potrebi** ulje za prženje

### **Priprema**

Pomešati mlako mleko, vodu, šećer, izmrviti kvasac i dodati nekoliko kašika brašna. Izmešati varjačom te ostaviti par minuta da krene kvasac. U vanglicu staviti so, isipati kesicu pudinga, polovinu brašna, isipati nanošli kvasac, izrendati koru limuna i sa preostalim brašnom zamesiti glatko testo. Testo pokriti krpom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci.

Naraslo testo razviti oklagijom na 5 mm debljine i uz pomoc manje i vece caše vaditi krofnice.

Ostavite ih na radnu površinu, pokrijte krpom i ostavite da narastu.

Ulje zagrejte, ali da ne bude vrelo. Spustajte krofnice, ali tako da onaj deo koji je bio na stolu okrenete naopako. Pokrijte poklopcem šerpicu i cim se krofnica sama okrene vi podignite poklopac. Pržiti dok blago ne porumene.

okoladu otopiti na laganoj vatri sa malo vode i prekižite krofnice.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

**Savet**