

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**šecera
- **1 kašica**casoli
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1**limun - izrendana kora
- **900 g**brašna

Za preliv:

- **100 g**cokolade
- **2 kašike**voda
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Pomešati mlako mleko, vodu, šecer, izmrvti kvasac i dodati nekoliko kašika brašna. Izmešati varjacom te ostaviti par minuta da krene kvasac. U vanglicu staviti so, isipati kesicu pudinga, polovinu brašna, isipati nadošli kvasac, izrendati koru limuna i sa preostalim brašnom zamesiti glatko testo. Testo pokriti krpom i ostaviti na toplo mjestu 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 okreće vi podignite poklopac. Pržiti dok blago ne porumene.

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

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet