

## *Slatke cokoladne kraljice*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg** mekog brašna
- **1 kom (40g)** svežeg kvasca
- **1 prstohvat** soli
- **2 kafene** šecera
- **3 žumanceta**
- **1 dlulja**
- **1 narendana kora** limuna
- **1/2 l** (toplog) mleka

#### **Preliv:**

- **2 pakovanj**acokoladne glazure

#### **Dekoracija:**

- **razno**voce po izboru

## **Priprema**

Kvasac pomešati sa par kašika mleka i dve kafene kašike šecera, i ostaviti da nadože. Kada je kvasac gotov, sipamo ga u pripremljenu posudu u kojoj je 800g brašna. Dodati žumanca, so, ulje i preostalo mleko. Umesiti mekše testo, i ostaviti da nadože oko 30-40 minuta. Kada je testo nadošlo, premesiti ga i razvuci na dasci debljine 0,5cm. Ostatak brašna koristiceo za podlogu, i po potrebi za testo (ako je testo mnogo meko, dodati još).

Krofne vaditi kalupom. Možete koristiti svoju maštu i raznim kalupima napraviti različite oblike krofnji, kao što mi napravili krofne u obliku cveta. Krofne prekriti krpom i ostaviti još 20 minuta da nadožu, tj. da odstoje.

U dubokoj šerpi zagrejati ulje i pržiti krofnice. Gotove krofne stavljati na tacnu koju ste prekrili salvetom, odnosno ubrusom. U međuvremenu smo stavili cokoladnu glazuru u vruću vodu 10tak minuta da se otopi. Otopljenu glazuru sipate u poludubok tanjir/tacnu u koji umacete krofne.

Sveže jagode takože možete umakati u pripremljenu cokoladnu glazuru, i tako dodatno svojoj poslastici dati pecat. Takože možete koristiti Menaž cokoladu (izrendati) kao dekoraciju glazure, i tako upotpuniti pravi cokoladni užitak.

Krofne se mogu servirati i tople i hladne. Prijatno, i uživajte. Menaž, i uvek uspe!

## **Savet**

Strana krofne koja je bila gore na dasci za mešanja je u ulju (na pečenju) dole.