Krofne sa cokoladom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **200 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **1 kocka** kvasac
- **3 kašika**šecer
- **3 kašicice**soli
- **5 kašika**ulja
- **1 rendana**kora limuna
- **900 g**brašna
- **200 g**cokolade
- **po potrebi**šecer u prahu
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šecer i nekoliko kašika brašna. Sve promešati i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti jaja, so, ulje, polovinu pripremljenog brašna, isipati nadošli kvasac izendati koru limuna i uz pomoc ostalog brašan zamesiti glatko testo. Testo pokriti prianjajucom folijom i ostaviti na toplom da se udvostruci. Naraslo testo premesiti, razviti oklagijom tanko na otprilike 5 mm debljine. Poreati kockice cokolade sa razmakom, na polovinu testa. Ostatak testa preklopiti preko kockica cokolade.

ašom vaditi krofne,reati na radnu površinu jedne do druge da narastu. Prekriti stoljnakom i ostaviti ih najmanje 15 minuta da narastu.

Narasle krofne pržiti na srednje ugrejanom ulju sa jedne i sa druge strane dok blago ne zarumene. Stavljati da se prži prvo ona strana krofne koja je bila na stoljnakuU toku prženja ona se sam okrene. Rešetkastom kašikom vaditi krofne i stavljati ih na papirni ubrus da upiju višak masnoce.

Po želji posuti ih sa šecerom u prahu ili vanilin šecerom. Prijatno!

Savet