

## ***?okoladne krofne (5)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 g** brašna
- **1 prstohvatsoli**
- **3 kašikešecera**
- **1/2 kesicesuvog kvasca**
- **1jaje**
- **150 mlmleka**
- **50 gotopljenig margarina**
- **1vanil-šecer**
- Za dekoraciju:
- **100 g**cokolade za kovanje (tamne)
- **100 g**bele cokolade
- **po potrebi**mleveni keks, kokos,
- rendana kinder cokolada, seckane krem bananice
- Za premazivanje krofni pre pecenja:
- **po potrebi**otopljen margarin

### **Priprema**

U dublju posudu usuti 300 g brašna, dodati mlako mleko, otopljen i ohla?en margarin, šecer, vanil-šecer, posoliti, dodati razmuceno jaje, kvasac i umutiti spiralnim nastavkom za mikser.

Potom, smesu izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i dodajuci preostalih 50 g brašna zamesiti testo...

...i oklagijom razviti u veliki krug.

Okruglom modlom (ili cašom) vaditi krugove...

Na svakoj krofni vaditi manjom modlom krugove.

Reži ih u pleh obložen pek-papirom, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 30 minuta. Premazati ih otopljenim margarinom (silikonskom cetkicom ih premazivati margarinom). Krofne peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 15 minuta.

Gotove krofne izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohlade.

Obe cokolade posebno otopiti na pari. Prohlavene krofne umakati u cokoladu i dekorisati po želji - možete silikonskom cetkicom do pola mazati tamnom, a drugu polovinu belom cokoladom. Dekorisati po želji. Ostaviti da cokolada stegne, servirati te poslužiti.

## **Savet**

Krofne sam, uz pomoć naše žerkice, dekorisala mlevenim keksom, rendanom kinder čokoladom, seckanim krem bananicama i kokosom. Vi možete dekorisati šarenim mrvicama, toppingom - po želji. Ispicite i one male krofne koje vadite, a možete ih i ispržiti (ja sam ih pržila). Krofne sam mutila mikserom koji sam dobila kao nagradu za kuvara meseca od redakcije Recepti.com, još jednom hvala. Danas sam ga prvi put koristila i odličan je. Srdačan pozdrav svima u redakciji kao i svim korisnicima našeg predivnog portala Recepti.com.