

## Krofne (44)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **2** jaja
- **2 kašike** šećera
- **30 g** svežeg kvasca
- **1/2 kašice** soli
- **50 ml** ulja
- **1** limun rendana korica

### Još:

- **100 g** čokolade
- **po želji** šećera u prahu
- **po potrebi** ulja

## Priprema

U toplom mleku izmrviti kvasac, dodati po kašičicu šećera i brašna, pa ostaviti da kvasac nadođe. U dublji sud prosejati brašno, dodati jaja, so, šećer, ulje, limunovu koru, nadošli kvasac i umesiti testo. Ostaviti ga da naraste na toplom mestu oko pola sata.

Zatim ga izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, blago premesiti i rastanjiti na debljinu od oko 1 cm. Okruglom modlom vaditi krofne. Manjom čašom vaditi kružice iz sredine krofne, kako bi se formirala rupa. Ostaviti ih 5-

10 minuta da još malo narastu.

Ulje dobro zagrijati, pa pržiti krofne u dubokom ulju sa obe strane. Odložiti ih na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce.

Jedan deo pripremljenih krofni uvaljati u šećer u prahu. Preostale krofne preliti čokoladnom glazurom. Sacekati da se glazura stegne i ohladi, pa služiti.

### **Savet**