

Krofne (44)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Još:

- **100 g**cokolade
- **po želji**šecera u prahu
- **po potrebi**ulja

Priprema

U topлом млеку измрвти квасац, додати по кашици ћекера и брашна, па оставити да квасац нађе. У дубљи суд прозејати брашно, додати јаја, со, ћекер, уље, лимунову кору, нађошли квасац и умесити тесто. Оставити га да нарасте на топлом месту око пола сата.

Zatim га изручити на побрањнјену радну површину, благо премесити и растанјити на дебљину од око 1 cm. Okrugлом модлом вадити krofne. Manjom cašom вадити kružice iz sredine krofne, kako bi se formirala rupa. Ostaviti ih 5-

10 minuta da još malo narastu.

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

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

Savet