

Posne krofne sa cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 dl vode
- 2 dl biljnog mleka (sojinog ili palminog)
- 1 kvasac
- oko 1 kg brašna
- 1 kašičica soli
- 5 kašika šecera
- 1 dl ulja
- rendana kora od jednog limuna
- 150 g posne cokolade (za punjenje)
- prah šecer (za posipanje)

Za prženje:

- 500 g palmine masti
- 2 dl ulja

Priprema

U mlako mleko sa kašičicom šecera i brašna, staviti kvasac da nadodje.

U ciniju za mešenje sipati deo brašna, so, šecer, ulje, naribanu koru limuna i nadošao kvasac, pa testo u pocetku mesiti sa varjacom. Zatim uz dodavanje ostatka brašna i mlake vode, testo umesiti rukom i ostaviti ga 45 minuta da nadodje. U toku tih 45 minuta, testo dva puta premesiti (na 15 minuta).

Uskiso testo izruciti na pobrašnjenu podlogu, pa rastanjiti oklagijom debljine 5 mm. Vaditi krugove modlom za krofne ili čašom. Na jedan krug staviti kockicu cokolade, ivice premazati sa malo vode, pa odgore staviti drugi

krug. Prstima spojiti ivice. Ivice se premazuju vodom, da bi se krugovi lepo spojili, da fil ne bi cureo.

Gotove krofne redjati na caršav, pokriti ih i ostaviti još 15 minuta, da odmaraju.

Za to vreme staviti da se ugrelu, palmina mast i ulje na srednju temperaturu. Ulje ne treba biti jako ugrijano, da krofne prilikom prženja, ne bi izgorele, a unutra ostale žive.

Kada se mast ugrijala, spustati krofne, tako da odgore dodje strana na kojoj su "ležale" i prelivati ih odgore sa mašcu.

Kada se ispece donja strana, preokrenuti krofnu. Gotove stavlјati prvo na salvet, da bi se upio višak masnoce, pa ih onda stavlјati na tacnu.

Pred služenje ih posuti sa prah šecerom i uživati.