Donuts sa cokoladom

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **1** sveži kvasac
- **100 g**kristal šecera
- **2**jajeta
- **1**vanilin šecer
- **700 g** mekog brašna
- **50 ml**ulja
- **3 dl**vode

Punjenje:

- **1** puding od cokolade
- **150 g**maslaca
- **2 kašike**nutele
- **2 dl**mleka
- **4 kašike**šecera

Priprema

Testo: Kvasac rastvoriti u 3 dl vode sa dodatkom šecera i malo soli i ostaviti ga da nadoe. U dublji sud sipati brašno, napraviti rupu i dodati šecer i vanilin šecer kao i umucena jaja pa postepeno dodavati vodu i zamesiti testo. Testo ostaviti pokriveno krpom da narasta 30 minuta. Nadošlo testo razvaljati i vaditi kalupom krofne i pržiti ih u dubokom dobro zagrejanom ulju. okoladni krem: skuvati puding, ostaviti ga da se ohladi pa ga sjediniti sa maslacom i dodati mu nutelu. Puniti špric i filovati krofne. Dekorisati po želji.

Savet

Možete ih uvaljivati u otopljenu okoladu, puniti ih džemom ili ih jednostavno ukrasiti šeerom u prahu.