

okoladne krofne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **200 ml** mleko
- **2 kesice** vanilin šecera
- **5 g** suvog kvasca
- **70 g** maslaca
- **2** žumanca
- **1 prstohvat** so
- **3 kašike** šecera

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

Za glazuru:

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **4 kašike** ulje

Za dekoraciju:

- **po potrebi** mleveni keks
- **po potrebi** krem bananice
- **po potrebi** kinder bueno

- **po potrebi** oreo keks
- **po potrebi** kinder cokolada
- **po potrebi** kit-ket
- **po potrebi** napolitanke
- **po potrebi** cokolade (mlecne, sa lešnikom)
- **po potrebi** maline

Priprema

Za testo: U mlakom mleku rastvoritu kvasac i ostaviti da odstoji 10 minuta. U dublju posudu usuti brašno, dodati šećer, vanilin šećer, posoliti i izmešati. Dodati nadošli kvasac, žumanca, omekšali maslac i umesiti testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini.

Oklagijim razviti u veliki krug. Okruglom modlom (ili čašom) vaditi krofne.

Poreati ih na tacnu, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 25 minuta.

Krofne pržiti na zagrejanom ulju-spustiti krofne, poklopiti i, kada okrenete drugu stranu krofni da se prže, ne poklapati. Kada porumene sa obe strane, rešetkastom kašikom ih vaditi i odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoće. Prohlaene krofne zaseci ostrim nožem po sredini, u krug, praveći udubljenje.

Glazura i dekoracija: okoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti u šerpu, dodati ulje i otopiti na pari. Glazurom preliti prohlaene krofne. Dekorirati ih po sopstvenoj želji.

Savet

Sa erkom sam krofne dekorisala kinder buenom, krem bananicama, oreo keksom, kinder okoladicama, raznim okoladama (sa lešnikom, mlenim...), napolitankama, kit-ketom, malinama, mlevenim keksom. Uživajte, prijatno!