

Krofne sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1,5 dl tople vode
- 1,5 dl toplog mleka
- 1/2 kocke kvasca
- 1 ravna kašičica praška za pecivo
- oko 600 g brašna
- 3 kašike šećera
- 2 kašike ulja
- prstohvat soli
- malo rendane kore limuna
- mast ili ulje za prženje
- 250 g čokolade
- 7 kašika ulja

Priprema

U mlaku vodu stavite kvasac i šećer, da odstoji. U vanglici razmutite jaja sa malo soli, dodajte nadošao kvasac, toplo mleko, ulje i rendanu koru limuna. Promešajte, sipajte prašak za pecivo i postepeno dodajte brašno i mesite testo, dok ne prestane da se lepi za ruke. Prekrijte krpom i ostavite pola sata da kisne.

Rasklagijajte nadošlo testo, da bude debljine prsta. ašu ili modlu pobrašnjavite i vadite krugove. Krofne reagite na krpu, preostalo testo premesite, rasklagijajte i vadite krugove sve dok ima testa. Prekrijte ih krpom i ostavite da odstoje 15 minuta. Mast ili ulje sipajte u šerpu i zagrejte da bude vrelo, smanjite temperaturu i pržite krofne na umerenoj temperaturi. Pržene krofne, poredjajte na tacne i prelijte otopljenom cokoladom sa uljem.

Savet

Po želji ih možete puniti kremom ili džemom.