

Americke krofne



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1** kvasac
- **350 ml** mleka
- **75 g** margarina
- **2** jajeta
- **60 g** šećera
- **1/2 male kašike** muskatnog oraha
- **1 mala kašika** soli
- **za prženje** ulje

Preliv:

- **100 g** čokolade
- **100 g** šarenih mrvica

Priprema

Kvasac potopiti u malo mlakog mleka, dodati malo šecera, malo brašna i malo soli kako bi kvasac narastao. Margarin otopiti i dodati u nadošli kvasac. Dodati umucena jaja, muskatni orah i sve sastaviti sa brašnom uz dodavanje preostalog mlakog mleka. Ostaviti da testo naraste pa ga još jednom premesiti i ostaviti da opet naraste. Nadošlo testo preruciti na radnu površinu i premesiti. Rastanjiti oklagijom na debljinu prsta pa pomocu velike okrugle modle vaditi krugove, a pomocu manje cašice vaditi sredinu kako bi se dobio prstenasti oblik. Prekriti krpom i ostaviti da još malo narastu. Narasle krofne pržiti u dubokom zagrejanom ulju sa obe strane dok ne porumene. Otopiti cokoladu pa svaku krofnu premazati i posuti šarenim mrvicama.

Savet