

## *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**šecera
- **1/2 male kašikemuskatnog oraha**
- **1 mala kašikasoli**
- **za prženjeulje**

#### **Preliv:**

- **100 g**cokolade
- **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