Krofne sa rumom i narandžom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**brašna
- **5 dl**jogurta
- **1**kvasac
- **prstohvat**soli
- **5 kašika**šecera
- **2**narandže - rendana kora
- rum

Dekoracija

- šecer u prahu
- **100 g**cokolade za kuvanje
- sok od narandže

Priprema

Od sastojaka umesiti testo, ostaviti da odstoji oko 45 minuta.

Rastanjiti testo i vecom modlom vaditi krofne, manjom izvaditi sredinu.

Pržiti u dubokom ulju.

Otopiti cokoladu umesati sok da bude tecno, krofne posuti šecerom u prahu i ukrasiti cokoladom.

Savet