

Slasne krafne s čokoladom

Uživajte u najslasnijoj karnevalskoj slatkoj deliciji i ovoga je puta pripremite sami. Ako su vam dosadile [klasične krafne pokladnice s pekmezom](#), donosimo veseli recept za krafne s neodoljivim punjenjem od čokolade... Ako punjenje nije dovoljno, slobodno ostatak čokolade prelijte po krafnama i ukasite po želji

Sastojci:

- 4 dag svježeg kvasca
- 50 dag oštrog brašna
- 2 žumanjka
- 5 dag šećera
- 2 žlice ulja
- 2,5 dl mlijeka
- 2 žlice ruma
- malo soli
- 300 g crne čokolade
- još malo mlijeka, slatkog vrhnja i ruma za čokoladnu kremu

Priprema: Kvasac razmutite s malo mlakog mlijeka, dodajte žličicu brašna i šećera, pokrijte i pustite dizati na toplom mjestu oko 15 minuta. Izmiješajte prosijano brašno, žumanjke, šećer, ulje, mlijeko, rum, malo soli i dignuti kvasac. Umijesite glatko tijesto i pustite da se diže pokriveno na toplom mjestu oko pola sata. Čokoladno punjenje napravite tako da rastopite čokoladu na pari, dodate mlijeko i malo slatkog vrhnja te kap ruma.

Razvaljajte tijesto debljine 1 cm i režite krugove čašom (kalupom). Ostavite opet da se tijesto diže 15 minuta. Stavljajte ih peći na vrućem ulju poklopljene oko 3 minute, a zatim na dugu stanu bez poklopca oko 3 minute. Na kraju uštrcajte čokoladno punjenje (držite ga toplim, ali ne smije biti vruće) špricom (štrcaljkom).