

Princes krofne (6)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **malo** soli
- **150 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **4** jajeta

Fil:

- **1** mleka
- **10-12 kašika** šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **1** vanil šećer

i još:

- prah šećer
- čokolada

Priprema

Vodu, ulje i malo soli (na vrh kašičice) staviti da provri. Skloniti sa ringle, dodati brašno i prašak za pecivo,

izmešati. Kad se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mešati varjacom.

Kad se formira glatko testo, cajnom kacicicom vaditi krofne velicine manjeg oraha i redjati ih sa razmakom (jer dosta narastu) u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Smanjivati temperaturu (do 150 stepeni) ali ne otvarati rernu.

U 1 l mleka skuvati puding sa šećerom. Dobro ga ohladiti i dodati umucen margarin i vanil šećer. Izmešati i filovati krofne.

Preliti ih otopljenom cokoladom ili posuti prah šećerom.

Prijatno!

Savet