

## Princes krofne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **3 šoljice (od 1 dl)** vode
- **1,5 šoljice** ulja
- **3 šoljice** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **4** jaja

#### Fil:

- **1 litar** mleka
- **8 kašika** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1** jaje
- **7 kašika** brašna
- **100 g** šlaga
- **1 dl** mleka

### Priprema

U posudu staviti vodu i ulje da provri, skinuti sa vatre i dodati brašno i prašak za pecivo. Dobro izmešati, testo prohladiti i dodati jedno po jedno jaje muteci mikserom. Masu stavim u špric za tulumbe i istiskamo testo u krug na pleh prethodno obložen papirom. Ugrejemo rernu na 250 stepeni, stavimo pleh smanjimo na 200 stepeni pecemo 10 minuta pa smanjimo na 180 i ispecemo do kraja. U posudu staviti da provri 8 dl mleka i 3 kašike šećera i 1 vanilin šećer. Umutiti 1 jaje, 5 kašika šećera, 7 kašika brašna i 2 dl mleka, pa dodati u vrelo mleko i kuvati dok se ne zgusne. Kad se ohladi, dodati umućen šlag sa mlekom, i sve dobro izmešati. Hladne krofne

preseci preko pola i puniti filom, pa posuti prah šecerom.

## **Savet**