

# **Princes krofne**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

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

### **Fil:**

- **1 litar mleka**
- **8 kašika šećera**
- **1 vanilin šećer**
- **1 jaje**
- **7 kašika brašna**
- **100 g šlagi**
- **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. Umetuti 1 jaje, 5 kašika šećera, 7 kašika brašna i 2 dl mleka, pa dodati u vrelo mleko i kuvati dok se ne zgasne. Kad se ohladi, dodati umucen šlag sa mlekom, i sve dobro izmešati. Hladne krofne

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

## Savet