

Princes krofne (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **250** mlvode
- **150** mlulja
- **150** gbrašna
- **prstohvatsoli**

Fil:

- **7** dlmleka
- **3**žumanceta
- **2** kešicepuding od vanile
- **1** dlslatke pavlake
- **5** kašikašecera
- **120** gmargarina
- **1** kašikabrašna

Priprema

Stavite da vri voda, ulje i prstohvat soli. Umešajte brašno i mešajte na laganoj vatri još oko 30 sekundi (skuvati brašno). Ostavite da se testo skroz ohladi. Mutite testo mikserom i dodajte jedno po jedno jaje. Smesu sipajte u poslasticarsku kesu, pleh obložite masnim papirom. Rernu zagrejte na 200-220 stepeni. Istiskajte krofnice. Peci oko 20tak minuta dok ne porumene. Ostavite krofnice da se ohlade.

Pomešajte mleko, puding, brašno, šecer i žumanca i skuvajte kremu. U ohlaeno umutite margarin i dodajte umucenu slatku pavlaku. Filujte krofnice. Pospite šecerom u prahu.

Savet