

## Princes krofne (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 ml vode
- 150 ml ulja
- 150 g brašna
- prstohvat soli

#### Fil:

- 7 dl mleka
- 3 žumanceta
- 2 kešice puding od vanile
- 1 dl slatke pavlake
- 5 kašika šećera
- 120 g margarina
- 1 kašika brašna

### 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 poslastičarsku 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, šećer i žumanca i skuvajte kremu. U ohla?eno umutite margarin i dodajte umućenu slatku pavlaku. Filujte krofnice. Pospite šećerom u prahu.

## **Savet**