

Princez krofne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **350 g** brašna
- **4** jajeta

Za fil:

- **3 kesice** pudinga aroma slatka pavlaka
- **750 ml** mleka
- **9 kašika** šecera
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Za testo: 250 ml mleka, 250 ml vode, 1 kašika šecera, 1 vanilin šecer, 100 ml ulja, staviti u šerpu da provri. Kad provri skloniti sa vatre i u tako vrelo umešati 350 grama brašna i 1 prašak za pecivo, ostaviti da se ohladi u ohlaeno testo dodati 4 jaja, jedno po jedno. Testo staviti u špric i istiskati na pek papir. Peci na 200 stepeni 30 minuta, ohlaene princeze preseći na pola. Fil: 3 pudinga sa ukusom slatke pavlake razmutiti sa 50 ml mleka, 700 ml mleka staviti da se kuva, dodati 9 kašika šecera pa u vrelo mleko skuvati puding, ohladiti puding. 200 ml slatke pavlake umutiti pa lagano dodati u puding, zatim fil staviti u špric i na donji deo presečenih princeze.

Istisnuti fila preklopiti i posuti prah šećerom. Ukrasiti po želji prijatno.

Savet