

Milka princes krofne



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za krofnice:

- **250 ml / izmerena u mericijaja**
- (4 komada S klase, ili 5 komada A klase)
- **250 mlvode**
- **125 mlulja**
- **150 gbrašno meko**
- **prstohvatsoli**
- **3 kašicice šecera**

Za krem:

- **3 kesicepudinga od vanile**
- **1 kašikabrašno meko**
- **1 l mleka**
- **250 g šecera**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **130 gdijavit margarina**
- **2 kašikeprah šecera**

Za preliv:

- **100 gmlecna milka cokolada**
- **3 kašikeulja**

Priprema

U mericu razbiti 4 jajeta S klase, ili 5 jaja A klase. Izmeriti. Vrlo je važno da bude 250 ml. U šerpu sipati vodu, dodati ulje, so i šefer i staviti da provri. Izmaci sa ringle, pa dodati brašno i varjacom izmešati da se dobije gusto i glatko testo.

Ostaviti 30 minuta da se testo prohladi, a zatim dodavati jaja iz 2-3 puta, sipajući iz merice i mešajući posle svakog dodavanja, dok smesa ne postane homogena.

Može se mešati varjacom ili mikserom, svejedno je. Smesa će biti gusta, lepljiva i sjajna.

Ukljuciti rernu na 200 C.

Na pleh obložen pek papirom vaditi grudvice testa uz pomoć kašicice. Grudvice testa neka budu velicine ping pong loptice.

Krofne peci na 200 C oko 35-40 minuta, zavisno od rerne. Ne otvarati rernu tokom pecenja.

Krofne su gotove kad se dobro zarumene, i kad pukotine izgube svetlo žuti ton.

Za pripremu fila sipati 800 ml mleka u šerpu i dodati šefer. U 200 ml mleka razmutiti puding, brašno i 1 vanilin šefer.

Kad mleko sa šeferom provri, sipati puding i skuvati. Fil prekruti celofanom, dok se hlađi da se ne uhvati korica, pa ohladiti.

Margarin izmiksati sa prah šeferom i jednom kesicom vanilin šecera. Sve sjediniti.

Ohlaene krofne preseći na pola, filovati kremom uz pomoć dresir kese i zvezdastog nastavka.

Poklopiti gornjom polovicom krofne. Istopiti na pari milka cokoladu i dodati ulje.

Izmešati pa prelititi krofnice. Od ove mere ispadne 55 krofnica, svaka je velicine dva zalogaja.

Savet

Fil je moj izum, a krofnice sam napravila po receptu Maje sa bloga Cooks and bakes. Veoma precizan i krofnice

uvek savršeno ispadnu.