

Princes krofne (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za krofnice:

- 4 jajeta
- 300 ml vode
- 180 ml ulja
- 190 g brašna
- prstohvat soli

Za fil:

- 1 l mleka
- 3 kesice pudinga od vanile
- 150 g margarina
- 10 kašika šećera
- 2 kašike brašna
- 1 kesica vanilin šećera
- 3 žumanceta

Za posipanje:

- malo šećera u prahu

Priprema

Staviti vodu, ulje i prstohvat soli da vri. Kada provri, dodati brašno i mešati 30-ak sekundi da se sjedini. Skloniti

sa šporeta i sacekati da se ohladi, pa dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom. Smesu staviti u kuvarski špric i na nepodmazan pleh istiskivati krofnice, velicine veceg oraha. Peci u rerni oko 20 minuta (dok ne porumene) na 200 C, i za to vreme ne otvarati rernu.

Pomešati prah za puding, šecer, brašno i dodati 200 ml mleka (od litra) i lepo sjedinii, a ostatak mleka staviti na šporet da se zagreva. Zatim u razmucenu smesu dodati i žumanca, razmutiti, sipati u mleko i skuvati puding. Kada se ohladi, postepeno ga dodavati u margarin umucen sa vanilin šecerom i lepo sjediniti.

Krofnice seci na pola i filovati. Staviti ih u frižider da se stegne fil.

Savet

Krofnice sei nazubljenim nožem. Šeer u prahu posuti preko krofni neposredno pre služenja, inae e se zgrudvati.