

Princes krofne (14)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** ulja
- **250 ml** vode
- **150 g** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **4** jajeta
- **1** mleka
- **5 kašika** brašna
- **5 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu

Priprema

Staviti vodu sa uljem da provri, zatim skloniti sa vatre i dodati brašno sa praškom za pecivo. Vratiti na ringlu i brzo mešati dok se ne odvoji kompaktna grudva testa. Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi mutiti mikserom i dodavati jedno po jedno jaje 4 komada. Špric napuniti testom i istiskivati direktno u pleh obložen papirom za pečenje.

Krofne peci na 220 C 10 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 150 stepeni, pa peci još 5 minuta. Kada se ohladi preseći ih na pola i filovati.

Fil: Mutiti 4 žumanceta sa 5 kašika šecera, 5 kašika brašna i ukuvati u 1 l kipuceg mleka. Kada se fil ohladi sjediniti sa jednim umucenim margarinom i 100 g šecera u prahu.

Savet