

Princes krofne (15)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1** prašak za pecivo
- **150 g** brašna
- **4** jajeta
- **4** pudinga od vanile
- **2** l mleka
- **10 kašika** brašna
- **200-300 g** šećera
- **125 g** maslaca
- **4 kesice** vanilin šećera

Priprema

Vodu i ulje pomešati i staviti na ringlu da prokljuca. U drugoj posudi u meuvremenu, pomešati brašno sa praškom za pecivo. U prokljucalu vodu i ulje sipati brašno i mešati dok se masa ne sjedini i ne postane glatka. Skinuti sa vatre i pustiti da se ohladi. Kada se ohladi dodati jaja i mutiti mikserom da se masa sjedini i postane glatka. Ove mere za korpice su idealne i necete omanuti. Peku se na 220 stepeni oko 20 minuta ili dok korpice ne porumene. Izvaditi ih i ohladiti.

U mleko sipati šećer i banil šećer. U posebnoj ciniji razmutiti puding sa malo hladnog mleka. Kad mleko na ringli prokljuca, polako uz stalno mešanje dodavati razmucen puding. U drugoj posudi umutiti jaja sa brašnom i malo, malo mleka i to dodati u skuvan puding. Kuvati i mešati dok se brašno ne skuva, dodati maslac, još malo kuvati i skloniti sa vatre.

Savet