

Nove princes krofne



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **caša** **od jogurtavode**
- **1** **caš** **aulja**
- **1** **caš** **abrašna**
- **1** **kesica** **praška** **za pecivo**
- **5** **jaja**
- **Za krem:**
- **1** **lmleka**
- **2** **jajeta**
- **8** **kašika** **brašna**
- **250** **gšecera**

Priprema

Sjediniti cašu vode i ulja i staviti da provri.

Kada je provrelo, dodati jednu cašu brašna.

Sjediniti prethodnu smesu.

Kada se prohladi dodati 1 prašak za pecivo i jaja jedno po jedno. Sjediniti mikserom.

Kašikom vaditi krofne i reati u podmazan pleh. Peci u unapred zagrejanoj rerni na 200 C.

Skuvati mleko, dodati brašno i šecer (8 kašika brašna i 250 g šecera) i u njega postepeno dodavati umucena dva jaja.

Sjediniti krem.

Gotove krofne izvaditi iz rerne.

Krofne preseći na pola i puniti ih kremom. Odozgo posuti prah šecerom. Prijatno.

Savet

Prave domaie princes krofne....Toplo preporuujem..