

## **Predivne princes krofne**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 šolja (od 2 dl) ulja**
- **2 šolje (od 2 dl) vode**
- **1 prstohvatsoli**
- **220 gbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **6jaja**

#### **Fil:**

- **5jaja**
- **16 kašika šecera**
- **4 kesice vanil šecera**
- **12 kašikabrašna**
- **1,5 l mleka**
- **100 g cokolade**

### **Priprema**

Krofnice: Vodu, ulje i so staviti da provri, zatim dodati brašno i mešati dok ne pocne testo da se odvaja od ivica šerpe. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

U prohlaenu smesu dodati jaja i prašak za pecivo pa smesu umutiti mikserom.

Dobijenu smesu sipati u špric za tulumbe i u podmazan pleh istiskivati krofnice zeljene velicine. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni 20-25 minuta. Tokom pecenja ne otvarati rernu. Pecene krofnice ostaviti da se ohlade.

Fil: Jaja umutiti sa šecerom, zatim dodati brašno i sve dobro sjediniti. Mleko sa vanil šecerom staviti da provri. U provrelo mleko dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz neprestano mešanje dok se ne zgusne.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela pa još dok je smesa vruca u jedan deo dodati izlomljenu cokoladu i dobro promešati da se cokolada otopi. Filove ostaviti da se ohlade.

Filovanje: Krofnice preseći na pola pa na jednu polovinu krofnice naneti fil pomocu šprica za ukrašavanje i preklopiti drugom polovinom krofnice.

## Savet