

Princes krofne sa cokoladnim filom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- malosoli
- **150 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4** jajeta

Za fil:

- **3 kašikenutele**
- **200 g**ella sira
- **100 g** Menaž cokolade
- **200 g** slaga
- **180 ml** mleka

I još:

- **100 g** Menaž cokolade
- **3 kašikemleka**
- **1 kašikaulja**

Priprema

Vodu, ulje i malo soli (na vrh kašicice) staviti da provri. Skloniti sa ringle, dodati brašno i prašak za pecivo i izmešati. Kad se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mešati varjacom. Kad se formira glatko testo, cajnom kašicicom vaditi krofne velicine manjeg oraha i reati ih sa razmakom (jer dosta narastu) u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje.

Peci 20-tak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Smanjivati temperaturu (do 150 stepeni), ali u toku pecenja ne otvarati rernu.

Nutelu pomešati sa ella sirom. Menaž cokoladu otopiti, prohладити и dodati smesi. Šlag izmiksati sa hladnim mlekom i pomešati sa cokoladnom smesom. Ohlaene krofne preseći na pola i puniti filom.

Menaž cokoladu otopiti sa mlekom i uljem i premazati krofne. Ostaviti da se ohlade i stegnu. Uživajte u ukusu!

Savet