

Milka Princes Krofne



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 250 ml vode
- 200 g brašna
- 150 ml ulja
- 5 jaja
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 3 kesice pudinga vanila
- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 100 g bele Milka čokolade
- 250 g šlaga

Za posipanje:

- 200 g šecera u prahu

Priprema

U posudu staviti vodu i ulje. Kada provri dodati brašno i prašak za pecivo. Izmešati smesu da se dobro sjedini i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi dodavati jaja, jedno po jedno i mutiti mikserom. Smesu staviti u špric i praviti krofnice. Reati ih i preh obložen pek papirom. Peci na 200 C, posle 15 minuta smanjiti na manju

temperaturu 180 C.

Oko 700 ml mleka staviti da vri sa 10 kašika šecera. U onih 300 ml mleka razmutiti puding da ne ostanu grudvice. Dodati u mleko, i mešati. Dodati i belu milka cokoladu izlomljenu na kockice. Mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se hladi,

Umutiti šlag, pa ga pomešati i dobro umutiti sa pudingom kada se ohladi. Krofne preseći na pola, pa ih puniti filom. Prekopiti drugom polovinom i posuti prah šecerom.

Savet

Krofne na malo drugaiji nain. Mogu se i puniti okoladnim filom.