

Moje princeze



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 1 **caša** ulja
- 2 **caševode**
- **prstohvatsoli**
- 2 **cašebrašna**
- 1 **kesicapraška** za pecivo
- 5jaja

Za fil:

- 2 **lmleka**
- 6 **kesicapudinga** od vanile
- 8 **kašika** šecera
- 1 **margarin**

Za posipanje:

- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Staviti da provri ulje sa vodom, cim provri dodati brašno. Kuvati nekih 5 minuta, pa skloniti sa šporeta i ostaviti da se masa potpuno ohladi

Za to vreme pripremiti fil. Od ukupne kolicine mleka izdvojiti 2 dl pa u tom mleku razmutiti pudinge, a ostalo mleko staviti da se kuva dodati šecer, pa kad provri dodati razmucen puding, pa kuvati da se zgusne. Ostaviti da se ohladi pa dodati umucen margarin.

Hladnu masu stavimo u vanglicu dodamo pecivo, i neprestano mutimo dodajuci 1 po 1 jaje, da masa bude homogena.

U pleh obložen pek papirom malom kašikom vadimo krofnice. Rernu zagrejati na 250 stepeni, staviti krofnice pa smanjiti na 200 stepeni i peci oko 20 minuta.

Pecenim krofnicama preseći poklopcice i filovati, pa vratiti poklopcice.

Po želji posuti šecerom u prahu.

Prijatno

Savet

Mera je aša od jogurta. Krofnice su kremaste i kod nas odmah nestanu Uživajte!