Vesnine princezice

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3 šolje**vode
- **1,5 šolja**ulja
- **3 šolje**brašna
- **4-5 komada**jaja
- Za fil:
- **1,5 l**mleka
- **300 g**šecera
- **3 kesice**vanil šecera
- **9 kašika**brašna
- **2** pudinga od vanile
- **1**margarin

Priprema

Sipajte u posudu vodu i ulje, stavite na vatru i pustite da vri, kad provri sklonite sa vatre i lagano mešajuci dodajte brašno, kada se masa sjedini, vratite na vatru i kuvajte mešajuci dok se testo pocne odvajati od zidova posude. Sklonite sa vatre i sacekajte da se testo ohladi. U hladno testo dodajte jedno po jedno jaje i istovremeno mešajte mikserom ili rucno da dobijete glatko testo. U pleh stavite pek papir i kašicicom formirajte krofnice, ostavite izmeu njih više mesta, jer prilikom pecenja, narastu.

Dok vam se krofnice peku, skuvajte fil. U posudu sipajte 1 litar mleka i šecer, dodajte i vanilin šecer. Stavite na vatru da se kuva, u drugoj posudi pomešajte brašno i puding prah, ili samo brašno, dodajte dve kašike šecera i lagano dodajuci mleko, napravite ujednacenu masu bez grudvica. Kada mleko provri lagano sipajte masu od brašna, pudinga i mleka i mešajuci kuvajte kašicu na laganoj vatri. Kuvanu kašicu prekrijte platnenom salvetom i ostavite da se hladi. Kada je masa skoro hladna, dodajte margarin i mikserom umutite, penasto.

Svaku krofnu presecite vodoravno po sredini i punite pripremljenim kremom.

Možete ih posuti šecerom u prahu ili otopljenom cokoladom, ako želite.

Nama su bile odlicne i bez toga.

Savet