

## *Princes krofne (28)*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za krofne:**

- **200 ml**voda
- **100 ml**ulje
- **150 g**brašna
- **6**jaja
- **1 kesica**praška za pecivo
- Za fil:
- **500 ml** mleka
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **3 kašike**gustina
- **250 g**margarina
- **250 ml**slatke pavlake

### **Priprema**

Za krofne: U šerpu usuti ulje, dodati vodu te staviti na vatru. Kad prokljuca umešati brašno te ukuvati. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre, ostaviti da se prohladi, umešati jaja i sve umutiti mikserom, dodati prašak za pecivo i sve sjediniti. Špricom (ili kašikom) vaditi krofne, režati ih u podmazan pleh i peći na 200 stepeni oko 20 minuta (ne otvarati rernu dok se peku). Ostaviti da se ohladi. Za fil: U šerpu usuti 400 ml mleka, dodati šecer i staviti na vatru da provri. Posebno razmutiti puding, gustin i 100 ml mleka te ukuvati u vrijuće mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti mikserom, sastaviti sa pudingom. Slatku pavlaku umutiti te sastaviti sa filom. Krofne seci napola i filovati.

**Savet**