

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** šećera
- **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 šećer 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