Princez krofne

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g**ulja
- **500 ml**vode
- **300 g**brašna
- **7** jaja

Za fil:

- **1 l**mleka
- **5**žumanaca
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1 kesica** šlaga
- **150 g**margarina
- **200 g** cokolade

Priprema

150 g ulja i 500 ml vode staviti da prokljuca, dodati 300 g brašna i ostaviti da se ohladi. U ohlaeno testo dodati 7 jaja. Praviti krofne i peci na jakoj vatri. Fil: 1 l mleka staviti da prokljuca. Posebno umutiti 5 žumanaca, 6 kašika šecera i 6 kašika brašna. Sipati u mleko i skuvati fil. U vruc fil dodati margarin i promešati dok se ne otopi. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti kesicu šlaga i dodati u ohlaen fil. Filom puniti krofne. Odozgo preliti otopljenom cokoladom.

Savet

Lagane su, i ima ih puno! :)