

Predivne princes krofnice



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 lmljeka**
- **250 gšecera**
- **3vanil šecera**
- **11jaja**
- **150 ggustina**
- **125 gmaslaca**
- **250 mlvode**
- **125 mlulja**
- **3 kašikešecera**
- **150 gbrašna**
- **50 gšecera u prahu**
- **1 prstohvatsoli**

Priprema

Fil: Od 1 l mlijeka odvojima 100 ml u koje umiješamo 1 jaje i 5 žumanaca, 150g gustina. U preostalo mlijeko dodamo 250g šecera i 3 vanil šecera pa stavimo da prokuha. Kada prokuha ukuvamo smjesu od jaja i gustina. Kada se fil ohladi u njega dodati 125 g maslaca sobne temperature pa dobro umutiti.

Krofnica: Na sporet stavimo 250 ml vode, prstohvat soli, 125 ml ulja, 3 kašike šecera, da prokuha. Nakon što prokuha dodamo 150 g brašna i skuhamo tijesto (mijesamo dok se ne zgusne). U toplo tijesto dodajemo jedno po jedno jaje, ukupno 5 komada (važno je dodavati jedno po jedno nikako sve zajedno). Mutimo mikserom dok se sve ne sjedini. Rernu zagrijemo na 200 stepeni pa pecemo krofnice 30-40 minuta (zavisi od jacine rerne).

Krofnice ohladimo, prerezemo na pola pa filujemo pomocu šprice ili kese. Preko stavimo drugi dio krofnice i pospemo staub šecerom.

Savet

Jako važna stvar da Vam krofnice ne bi "izduvale", splasnule je da rernu nikako ne otvarate dok se peku. Pogledajte kroz staklo kako napreduje peenje, ali ne otvarajte dok se ne ispeku. Meni predivan kola!