Princes krofne (33)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 ml**vode
- **300 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **8** jaja
- **1 prstohvat**soli
- **13 kašika**oštrog brašna

Fil:

- **500 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **1** vanilin šecer
- **5 kašika**šecera
- **1 kašicica**arome vanile
- **100 g**margarina
- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Testo: U šerpu dodati vodu,ulje i prstohvat soli. Kada provri skloniti sa šporeta i dodati pomešano brašno i prašak za pecivo. Sve varjacom sjediniti. Ostaviti da se hladi. Kada testo bude mlako dodavati jedno po jedno jaje i mešati varjacom. Dobro smesu sjediniti. Puniti špric i praviti krofne. Peci na 200°C 25 minuta.

Fil: U 500ml mleka dodati vanilin šecer i aromu pustiti da provri. Dodati u vrelo mleko razmucen puding sa 100ml vode. Na umerenoj temperaturi kuvati puding dok se ne zgusne. Ostaviti da se hladi. Mlak puding sjediniti sa margarinom i prah šecerom.

Posebno umutiti slatku pavlaku. Umucenu slatku pavlaku sjediniti sa filom. Puniti pecene krofnice.

Savet

Nikako ne otvarajte rernu dok se krofnice peku! Po želi krofnice posuti prah šeerom ili topingom! Prijatno!