Krofne punjene eurokremom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl**vode tople
- **3**jajeta
- **50 ml**ulja
- **1 kašika**germe
- **1**vanilin šecer
- **oko 800 g**brašna
- **1 kašika**šecera
- eurokrem
- šecer u prahu za posipanje krofni

Priprema

Pomiješati germu sa malo tople vode, ostaviti da nadoe. U dublju vanglu zamesiti brašno, germu, ulje, jaja, vanilin šecer i šecer obican, zamijestit sa toplom vodom. Ostaviti da nadoe tijesto oko 20 minuta. Napraviti 4 loptice razvuci dvije na jednu staviti po kašiku krema pa drugu koru preko pa drugu koru i vaditi sa cašom.

Tako uraditi sa ostale loptice tijesta, da ostaji 20 minuta. Peci na toplom ulju sa obe strane.

Kad je gotove krofne posuti šecerom u prahu.

Savet

Možete staviti džem ili pekmez po želji umesto eurokrema ili slane samo napuniti salamom i sirom. Ako želite slane samo umesto šeera dodate so.