

Princes krofne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 250 g vode
- 150 g ulja
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 5 jaja

Fil:

- 2 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 1 l mleka
- 1 slatka pavlaka
- 4 kašike gustina
- 10-15 kašika šecera
- 1 kesicu burbon vanile

Priprema

Ulje i vodu staviti da provri, skloniti sa ringle i dodati 200 g brašna i 1 prašak za pecivo. Kada se masa ohladi dodati 5 jaja i to jedno po jedno. Kašikom vaditi krofnice, peći ih oko 20 minuta na 200C.

Prašak za puding i gustin zajedno umešati i dodati provrelom i zaslaenom mleku. Kada se fil prohladi dodati predhodno umucenu slatku pavlaku i ovim filom filovati princes krofne.

Savet