

## *oko krofne*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **malosoli**
- **150 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **4** jajeta

#### **Fil:**

- **1 l** mleka
- **10-12 kašika** šecera
- **3 kesice** pudinga od cokolade
- **250 g** margarina
- **1** vanil šefer

#### **i još:**

- prah šefer
- cokolada

### **Priprema**

Vodu, ulje i malo soli (na vrh noža) staviti da provri. Skloniti sa ringle i dodati brašno i prašak za pecivo.

Izmešati. Kad se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mutiti varjacom.

Kad se formira glatko testo, cajnom kašicicom vaditi krofne velicine manjeg oraha i reati ih sa razmakom (jer dosta narastu) u podmazan pleh ili na papir za pecenje.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Smanjivati temperaturu (do 150 stepeni) ali ne otvarati rernu.

U 1 l mleka skuvati puding, sa šecerom. Dobro ga ohladiti i dodati umucen margarin i vanil šecer. Izmešati i filovati krofne.

Posuti ih prah šecerom ili preliti otopljenom cokoladom.

Prijatno!

### **Savet**