Princes krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4 šoljice (od 1 dl)**vode
- **2 šoljice**ulja
- **10 kašika**brašna
- **2 kašike**gustina
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **4**jaja

Fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 g**šlaga u prahu
- **2,5 dl**vode

Priprema

Testo: U posudu staviti vodu i ulje, kad provri dodati gustin, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro izmešati i ostaviti da se hladi. Masa kad bude mlaka dodati jedno po jedno jaje, muteci mikserom. Kad dobro umutimo masu staviti u špric za tulumbe i istiskivati testo na male kupice, pleh prethodno obložen papirom. Rernu ugrejati na 200 stepeni staviti krofne, temperaturu smanjiti na 200 stepeni i peci dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Za vreme pecenja rernu ne otvarati. Fil: U prokuvano mleko i šecer, dodati puding i kuvati. Kad se skuva i ohladi dodati masu od umucena 250 g šlaga i 2,5 dl vode. Sve skupa dobro umutiti, krofne preseci preko pola i

na jednu polovinu stavljati fil, a preko fila staviti drugu polovina krofne. Fil staviti u špric za tulumbe i istiskivati na polovinu krofne.

Savet