

Princes krofne



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krofne:

- 1 **caš**ulja
- 2 **caš**e vode
- 1 prašak za pecivo
- 2 **caš**e brašna
- 4 jajeta

Fil:

- 1 l mleka
- 15 **kaš**ika šecera
- 13 **kaš**ika brašna
- 1 margarin

Priprema

1 **caš**u ulja i 2 **caš**e vode staviti da provri, pa dodati 2 **caš**e brašna. Ovu smesu ostaviti da se ohladi pa potom dodati prašak za pecivo i 4 jajeta, jedno po jedno. Rukama ili dresir kesom oblikovati krofne i peci na 220 C. Za fil: pomešati šecer i brašno sa malo mleka pa zakuvati u preostalo mleko, kao puding. Mešati dok se ne dobije glatka i svrsta smesa. Ohladiti fil pa dodati umućen margarin. U fil se može dodati i cokolada, arome po želji...

Savet

Od istog testa možete praviti i tulumbe, samo što tada stavljate pola peciva i peete ih u rerni, izvrsne su.