

Princes Krofne



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krofne:

- **3** dl vode
- **140 g** masti
- **180 g** brašna
- **6** jaja
- **1/2** praška za pecivo

Za fil:

- **3** jajeta
- **7 kašika** brašna
- **8 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer
- **8 dl** mleka

Priprema

Fila: U polovinu mleka dodati polovinu kolicine šecera i vanilin šecer, to staviti da provri. U drugoj posudi izmešati dobro brašno, ostatak šecera, mleko i žumanca. To sve spojiti kad mleko iz prethodne šerpe provri i kuvati na tihoj vatri uz neprestano mešanje žicom dok ne bude gotovo. Oko 5 minuta! Kad se fil dovoljno ohladi dodati belanca i dobro izmešati mikserom.

Krofni: U kipucu vodu dodati mast i kada se istopi dobro izmešati sa brašnom. Kad se malo ohladi dodavati jedno po jedno celo jaje i mikserom dobro izmutiti. Gotovi smesu vaditi kašikom na podmazan pleh na

odstojanju od 5 cm. Peci u prethodno dobro zagrejanj rerni na 230° i prvih 15 minuta ne otvarati rernu! U zavisnosti od jacine rerne, krofne su gotove izmedju 17 i 20 minuta.

Dok krofne budi gotove fil ce se ohladiti tako da odmah možete puniti, posuti prah šecerom i služiti! Prijatno!!!

Savet