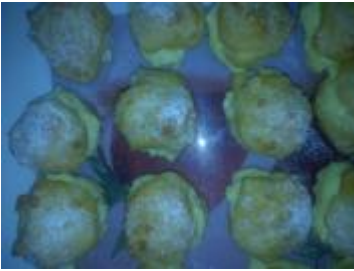


Princes krofne (5)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **200 g**brašna
- **4-5**jaja
- **1 l**mleko
- **1**šlag
- **2**pudinga
- **1/2**margarina

Priprema

300 ml vode i 100 ml ulja da provri. im to provri dodati 200 g brašna. Kad se ta smesa ohladi dodati 4 do 5 jaja, jedno po jedno. Smesu dobro promešati i praviti krofne sa malom kašicom. Peci na 200 C 20 minuta. Fil 1 l mleka skuvati i kad mleko provri dodati 7 kašika šecera, 2 pudinga, 3 kašike brašna. Kad se fil skuva ostaviti da se ohladi, a za to vreme umutiti pola margarina sa 2 kašike šecera u prahu i 1 kesicu šlaga od vanile. Sve to sjediniti sa predhodnom masom i filovati krofne.

Savet

Još jednom da ne bude zabune kesicu šlaga staviti u margarin kao šeer u prahu ne muti se se mlekom nego se koristi kao šeer u prahu...