

Princes Krofnice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **7**jaja
- **180 ml**ulja
- **400 ml**vode

Fil:

- **1 l**mleka
- **5 kesic**apudinga od vanile
- **1**margarin
- **po ukusu**šecera
- **1**vanilin šecer

Priprema

U neku dublju šerpu stavimo vodu i ulje da provri. Polako dodajemo 300 g brašna i neprestano mesamo kako se ne bi stvarale grudvice. Kada se prohladi smesa dodajemo jedno po jedno jaje i dobro izmiksiramo. Kašikom vaditi krofnice i pecemo u rerni. Kada se lepo ohlade preseći ih na pola i filovati.

Za fil mleko stavimo da prokljuca, zasladimo po ukusu. Kada mleko prokljuca umešamo puding. Kada se fil malo prohladi umutiti sa jednim margarinom i filovati. Kao dekoracija šecer u prahu.

Savet