

## *Princes krofne*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 kašika ulja
- 10 kašika brašna
- 4 jajeta

#### **Nadev:**

- 3,5 čaša mleka
- 13 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 3 žumanceta
- 1 kesica vanilin-šecera

### **Priprema**

10 kašika ulja i 13 kašika vode, prokuvati sa 10 kašika brašna. U toku kuvanja povremeno promešati. Skinuti sa vatre, pa neprestano mešajući dodavati 4 jajeta, jedno po jedno, dok masa postane cvrsta i glatka. U podmazanu tepsiju stavljati testo malom kašicicom, kojom oblikujete prince krofne. Staviti kolac u zagrejanu rernu i peci oko 20 minuta. Pecene krofne ostaviti da se ohlade, preseći ih preko pola i nadevati nadevom. Nadevene krofne posuti prah šecerom pomešanim sa vanilin-šecerom.

Nadev: 3,5 čaše mleka prokuvati sa 10 kašika šecera. Posebno umutiti 3 žumanca sa 3 kašike šecera, dodati 2 kašike oštrog brašna, 1 kesicu šecer vanile, sve dobro izmešati i sipati u ključalo mleko. Kada se masa zgusne, uz neprestano mešanje, pustiti da se masa ohladi i filovati krofne.