

Princes krofne (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **3 šoljice (od crne kafe) vode**
- **2 šoljice (od crne kafe) ulja**
- **mrvicasoli**
- **3 šoljice (od crne kafe) brašna**
- **4 jajeta**

Za fil:

- **6 jaja**
- **14 kašika šecera**
- **8 kašik brašna**
- **1 l mleka**
- **2 vanil šecera**

Ostalo:

- šećer u prahu za posipanje

Priprema

Vodu, ulje i so sipati u šerpu, pa kuvati da se sve sjedini (kratko kuvati, da provri). Skloniti sa ringle pa dodati brašno. Izmešati i staviti da se ohladi. Kad se ohladi dodati jaja i sve zajedno dobro izmešati.

Pleh namazati i posuti brašnom. Kašikom vaditi loptice testa i reati u pleh. Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni, dok ne porumene. Za vreme pecenja krofnica, rernu ne otvarati.

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno. Od 1 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmuti ova smesa, a u ostatak mleka staviti vanil šećer, pa skuvati mleko. U prokljucalo mleko ukuvati umucena jaja. Ostaviti fil da se ohladi, pa ga dobro izmutiti mikserom, da postane kremast.

Pecene krofne preseci na pola, pa ih puniti filom. Gotove krofne posuti šećerom u prahu...

Savet

Testo se umesto kašikom u pleh može sipati kroz špric za ukrasavanje torti, kao i fil...