

Milka princes krofne



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za krofnice:

- **250 ml / izmerena u mericijaja**
- (4 komada S klase, ili 5 komada A klase)
- **250 ml**vode
- **125 ml**ulja
- **150 g**brašno meko
- **prstohvatsoli**
- **3 kašicice**šecera

Za krem:

- **3 kesice**pudinga od vanile
- **1 kašika**brašno meko
- **1 l**mleka
- **250 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **130 g**dijavit margarina
- **2 kašike**prah šecera

Za preliv:

- **100 g**mlecna milka cokolada
- **3 kašike**ulja

Priprema

U mericu razbiti 4 jajeta S klase, ili 5 jaja A klase. Izmeriti. Vrlo je važno da bude 250 ml. U šerpu sipati vodu, dodati ulje, so i šećer i staviti da provri. Izmaci sa ringle, pa dodati brašno i varjacom izmešati da se dobije gusto i glatko testo.

Ostaviti 30 minuta da se testo prohladi, a zatim dodavati jaja iz 2-3 puta, sipajući iz merice i mešajući posle svakog dodavanja, dok smesa ne postane homogena.

Može se mešati varjacom ili mikserom, svejedno je. Smesa ce biti gusta, lepljiva i sjajna.

Uključiti rernu na 200 C.

Na pleh obložen pek papirom vaditi grudvice testa uz pomoc kašičice. Grudvice testa neka budu velicine ping pong loptice.

Krofne peci na 200 C oko 35-40 minuta, zavisno od rerne. Ne otvarati rernu tokom pecenja.

Krofne su gotove kad se dobro zarumene, i kad pukotine izgube svetlo žuti ton.

Za pripremu fila sipati 800 ml mleka u šerpu i dodati šećer. U 200 ml mleka razmutiti puding, brašno i 1 vanilin šećer.

Kad mleko sa šećerom provri, sipati puding i skuvati. Fil prekriti celofanom, dok se hladi da se ne uhvati korica, pa ohladiti.

Margarin izmiksati sa prah šećerom i jednom kesicom vanilin šecera. Sve sjediniti.

Ohlažene krofne preseći na pola, filovati kremom uz pomoc dresir kese i zvezdastog nastavka.

Poklopiti gornjom polovinom krofne. Istopiti na pari milka cokoladu i dodati ulje.

Izmešati pa preliti krofnice. Od ove mere ispadne 55 krofnica, svaka je velicine dva zalogaja.

Savet

Fil je moj izum, a krofnice sam napravila po receptu Maje sa bloga Cooks and bakes. Veoma precizan i krofnice

uvek savršeno ispadnu.