

Princes krofne



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krofne:

- 2 **caševode**
- 1 **cašaulja**
- 230 **gmekog brašna**
- 5 **celihjaja**

Za fil:

- 1 **lmleka**
- 3 **kesicepudinga sa vanilom**
- 4**žumanca**
- 8 **kašikašecera**
- 250 **gmargarina**

Za posipanje:

- **malošecera u prahu**

Priprema

Stavite da provri voda i postepeno dodajte ulje, zatim i brašno sve mešajuci.

U smesu dodajte jaja, jedno po jedno sve muteci mikserom.

Vadite kašicom malo krofnice velicine manjeg oraha, sa razmakom jer ce da narastu. i stavite da se peku u zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

Za fil: u mleku skuvati puding pomešan sa 4 žumanca i šećerom i ostavite da se ohladi. U ohlaeni fil dodati omekšali buter i penasto umutite mikserom.

Pripremite za filovanje.

Krofnice preseći na pola i filujte pripremljenim filom

Gotove krofnice pospite šećerom u prahu. Ostavite malo da se fil stegne i služite.

Savet