

## **Princes krofne (13)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za krofnice:**

- **4** jajeta
- **300** ml vode
- **180** ml ulja
- **190** g brašna
- prstohvatsoli

#### **Za fil:**

- **1** l mleka
- **3** kesice pudinga od vanile
- **150** g margarina
- **10** kašika šecera
- **2** kašike brašna
- **1** kesica vanilin šecera
- **3** žumanceta

#### **Za posipanje:**

- malo šecera u prahu

### **Priprema**

Staviti vodu, ulje i prstohvat soli da vri. Kada provri, dodati brašno i mešati 30-ak sekundi da se sjedini. Skloniti

sa šporeta i sacekati da se ohladi, pa dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom. Smesu staviti u kuvarski špric i na nepodmazan pleh istiskivati krofnice, velicine veceg oraha. Peci u rerni oko 20 minuta (dok ne porumene) na 200 C, i za to vreme ne otvarati rernu.

Pomešati prah za puding, šecer, brašno i dodati 200 ml mleka (od litra) i lepo sjedinii, a ostatak mleka staviti na šporet da se zagreva. Zatim u razmucenu smesu dodati i žumanca, razmutiti, sipati u mleko i skuvati puding. Kada se ohladi, postepeno ga dodavati u margarin umucen sa vanilin šecerom i lepo sjediniti.

Krofnice seci na pola i filovati. Staviti ih u frižider da se stegne fil.

### **Savet**

Krofnice sei nazubljenim nožem. Šeer u prahu posuti preko krofni neposredno pre služenja, inae e se zgrudvati.