

Princes krofne (16)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** brašna
- **50 g** putera
- **4** jajeta
- **malosoli**
- **150 ml** vode

Za fil:

- **1** l mleka
- **5** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **5 punih kašika** brašna
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

U šerpu staviti vodu i dodati puter i so. Kada provri, dodati brašno i mešati dok ne pocne da se odvaja od šerpe. Ostavimo da se ohladi, zatim izmutimo mikserom. Dodamo 4 jajeta, jedno po jedno, neprestano muteci da se smesa ujednaci. Testom napunimo špric i na plehu (obloženim papirom za pecenje) formiramo krofnice. Ostavimo dovoljno razmaka izmeu krofnica. Peci oko 20-25 minuta na 200 C. Za vreme pecenja ne otvarati rernu.

Fil: Staviti mleko da provri. Umutiti 5 žumanaca i 10 kašika šecera. Dodati brašno i dobro promešati da nema grudvica. Kada je mleko provrelo, dodati smesu stalno mešajući. Dodati vanilin šecer. Kuvati dok se ne zgusne. Ohlaene krofne preseći na pola i puniti ohlaenim filom. Posuti prah šecerom.

Savet