

Princes krofne (17)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml**vode
- **250 ml**ulja
- **14 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5**jaja

Za fil:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od jagode
- **20 kašika**šecera
- **250 g**margarina

Priprema

Staviti vodu da provri sa uljem. Doadati brašno i prašak za pecivo. Sjediniti, napraviti glatku masu i ostaviti da se potpuno ohladi. Zatim dodati jedno po jedno jaje, sve vreme mutiti mikserom. Staviti masu u špric i stavljati male kolicine testa u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 250 C.

U 1 l mleka skuvati 3 pudinga od jagode sa 20 kašika šecera. Kada se ohladi dodati jedan margarin i lepo mikserom sjediniti fil. Po želji staviti i 1 krem šlag da budu ukusnije i dekorativnije. Krofne preseći na pola i puniti filom sa pudingom, pa krem šlag.

Savet

Penicu prilikom peenja nikako ne otvarati prvih pola sata.