

## **Princes krofnice (2)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 ml** vode
- **200 g** brašna
- **150 ml** ulja
- **5** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **10 kašika** šećera
- **250 gr** šlagi
- **200 ml** vode

### **Priprema**

U posudu staviti vodu i ulje. Kada provri dodati brašno i prašak za pecivo. Izmešati smesu da se dobro sjedini i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi dodavati jaja, jedno po jedno i mutiti mikserom. Smesu staviti u špric i praviti krofnice. Reati ih i preh obložen pek papirom. Peci na 200 C, posle 15 minuta smanjiti na manju temperaturu 180 C.

Fil: U mleko dodati šefer i skuvati puding od vanile. Umutiti šlag, dodati ga kada se puding ohladi. Filovati krofnice.

### **Savet**