

Princess krofne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krofne:

- **120 ml**vode
- **120 g**margarina
- **120 g**brašna
- **4**jajeta

Za fil:

- **3 kesice**pudinga od vanile
- **1 l**mleka
- **80 g**margarina
- **10 + 4 kašike**šecera
- **250 ml**slatke pavlake

Priprema

Za fil: 800 ml mleka sa 10 kašika šecera kuvati dok ne provri, pa dodati 3 pudinga razmucena u 200 ml mleka i kratko mešati (dok ne krenu baloncici). Puding skoliti sa ringle i ostaviti da se hladi uz povremeno mešanje (da se ne bi uhvatila kora).

Dok se puding hladi, 120 ml vode i 120 g margarina staviti da provri, pa u to dodati 120 g brašna neprestano mešajući. ?im pocne masa da se odvajja od suda skloniti sa ringle. Kad se masa prohladi, dodavati jedno po jedno jaje u smesu rucno mešajući dok se ne sjedini.

Kašicom vaditi masu i režati na pek papir. Pravite razmak između 3-4 cm. Peci na 220 stepeni dok ne porumene. Rernu ne otvarati dok ne budu gotove.

U skoro hladan puding dodati 80 g margarina pa pustiti da se istopi, povremeno promešati. Umutiti slatku pavlaku sa 4 kašike šećera.

Kada se margarin istopi, mikserom sjediniti puding i slatku pavlaku, pa puniti špic i filovati gotove, vertikalno rasecene krofne.

Savet

Možete ih posuti prah šećerom ili preliti čokoladom.