

Princes krofne (22)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **malo** soli
- **150 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4** jajeta

Za fil:

- **1 l** mleka
- **5** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **3 kašike** (vrhom pune) brašna
- **3 kašike** (vrhom pune) gustina
- **1 kesica** vanilin šecera

i još:

- prah šecer

Priprema

Vodu, ulje i malo soli (na vrh kašičice) staviti da provri. Skloniti sa ringle, dodati brašno i prašak za pecivo,

izmešati. Kad se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mešati varjacom. Kad se formira glatko testo, cajnom kašicicom vaditi krofne velicine manjeg oraha i režati ih sa razmakom (jer dosta narastu) u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje.

Peci 20-tak minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni. Smanjivati temperaturu (do 150 stepeni), ali u toku pecenja ne otvarati rernu.

U 800 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Umutiti žumanca, dodati 200 ml mleka, gustin i brašno i dobro izmiksati (da nema grudvica). Dodati tu smesu u zagrejano mleko i uz stalno mešanje kuvati da se zgusne. Ohlažene krofne preseći na pola i puniti ohlaženim filom.

Posuti prah šecerom. Uživajte u ukusu!

Savet