

Princes krofne sa cokoladnim filom



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:

- 3 kašike nutele
- 200 g sira
- 100 g Menaž čokolade
- 200 g šlaga
- 180 ml mleka

I još:

- 100 g Menaž čokolade
- 3 kašike mleka
- 1 kašika ulja

Priprema

Vodu, ulje i malo soli (na vrh kašičice) staviti da provri. Skloniti sa ringle, dodati brašno i prašak za pecivo i izmešati. Kad se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mešati varjačom. Kad se formira glatko testo, cajnom kašicom vaditi krofne velicine manjeg oraha i reati ih sa razmakom (jer dosta narastu) u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje.

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

Nutelu pomešati sa ella sirom. Menaž cokoladu otopiti, prohladiti i dodati smesi. Šlag izmiksati sa hladnim mlekom i pomešati sa cokoladnom smesom. Ohlaene krofne preseći na pola i puniti filom.

Menaž cokoladu otopiti sa mlekom i uljem i premazati krofne. Ostaviti da se ohlade i stegnu. Uživajte u ukusu!

Savet