

## *Princes krofne (23)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 ml** vode
- **250 ml** mleka
- **250 ml** ulja
- **380 g** brašna
- **na vrh noža** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **5** jaja

#### **Za fil:**

- **500 ml** mleka
- **3 kašike** šećera
- **6 kašika** gustina
- **2 kesice** vanilin šećera
- **200 g** margarina
- **100 g** vanil margarina

## **Priprema**

Pomešamo mleko, vodu i ulje, malo soli i stavimo na ringlu da provri.

Kada provri sklonimo sa vatre i dodamo brašno sa praškom za pecivo i brzo mešamo. Vratimo na ringlu još par sekundi uz neprestano mešanje dok ne dobijemo testo.

Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi umešamo jedno po jedno jaje.

Istiskujemo ih špricom na pek papir ili foliju. Pecemo dok lepo ne porumene. Ne otvaramo rernu dok se peku.

Zagrejemo mleko sa šećerom i vanil šećerom. Odvojimo 100 ml mleka i umešamo gustin. Kao kad kuvamo puding. Kad provri mleko dodamo gustin i mešamo dok se ne zgusne. Ostavimo da se ohladi. Penasto umutimo margarin. Kada se fil ohladi umešamo margarin mikserom.

Napunimo špric filom. Krofnicama odsecemo vrh pa ih punimo filom i poklopimo vrhom.

## **Savet**

:-) Prijatno :) moje su mini, ali naravno mogu i velike :)