

Princesssssss



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **250 ml**vode
- **125 ml**ulja
- **1 kašika** šecera
- **150 g**brašna
- **prstohvat** soli

Za fil:

- **8 dlm**leka
- **3 kesice**puding vanila
- **250 g**šecera
- **2 dl** slatke pavlake
- **120 g**putera

I još:

- šecer u prahu

Priprema

U šerpicu dodati ulje, vodu, so i šećer i kuvati dok ne pocne da vri. Dodati brašno i energicnim mešanjem skuvati brašno. Nakon 30-ak sekundi isključiti ringlu i nastaviti mešanje brašna. Skloniti posudu sa strane i ostaviti da se malo prohladi nekih 10-ak minuta. Smesu preruciti u dublju posudu i dodavati jedno po jedno jaje, konstantno muteci mikserom.

Zagrejati rernu na 200 stepeni, a zatim smanjiti na 180 stepeni.

Dresir vrecu sa zvezdasti nastavkom napuniti smesom. Pleh obložiti masnim papirom i istiskati smesu praveci dva kruga jedno preko drugog. Staviti krofnice da se peku. Ni slučajno u narednih 30-ak minuta ne otvarati rernu i ne zavirivati. Krofnice moraju biti rumene boje i dobro pecene. Ostavite da se ohlade i presecite ih na pola.

Pomešajte malo mleka, puding i šećer i skuvajte u preostalo zavrelo mleko na šporetu. Kuvajte nekih 3-4 minuta kremu da se dobro ukuva. Sklonite sa vatre i ostavite da se prohladi. Umutite penasto puter i spojite sa kremom. Umutite slatku pavlaku i dodajte u kremu.

Svaku krofnicu presecite na pola i filujte sa nadevom. Preklopite i pospite sa šećerom u prahu.

Od ove kolicine se dobije 20-ak krofnica.

Savet