

Princes krofne (26)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

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

Za fil:

- **1 l** mleka
- **10 kašika** šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **250 g** maslaca/margarina
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

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

Kada se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mešati varjacom.

Kada se formira glatko testo, špricom stavljati krofne, sa razmakom (jer dosta narastu), u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Smanjivati temperaturu (do 150 C), ali ne otvarati rernu.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Dobro ga ohladiti i ismiksati sa umućenim maslacem/margarinom.

Fil staviti u špic. Dobro ohlađene krofne preseći i filovati. Uživajte u ukusu!

Savet