

Princeze



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krofne:

- **500 ml**vode
- **250 ml**ulja
- **320 g**brašna
- **8**jaja

Za fil:

- **1 l**mleka
- **4**pudinga od vanile
- **16 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **50 g**šecera u prahu
- **2 kašike**ekstrata vanile
- **100 g**šlaga

Za posipanje:

- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Pomešati vodu i ulje i skuvati na vatri. Kada mešavina prokljuca skloniti sa vatre i umešati brašno, sve vreme mešati da se smesa ujednaci. Ostaviti da se ohladi. Kada se smesa potpuno ohladila dodavati jedno po jedno jaje

i mutiti mikserom. Kašicicom vaditi testo na pleh obložen papirom za pečenje. Peci u rerni zagrejanom na 200 C 15-18 minuta (dok ne porumene, bitno je da se rerna ne otvara u prvih 10 minuta jer krofnice spadnu).

Skuvati 4 pudinga sa 16 kašika šećera u 1 l mleka i ostaviti da se ohladi. U posudu za mućenje staviti razmekšao margarin i šećer u prahu pa penasto umutiti, dodati ohlaen puding, ekstrat od vanile i sjediniti mikserom. Umutiti šlag po uputstvu sa kesice i polako ga umešati u fil kako ne bi spao.

Svaku krofnicu zaseci na sredini i puniti sa dosta fila. Posuti sitnim šećerom. Prijatno.

Savet

Od ove koliine bude 85-100 krofnica, zavisi od veliine. Idealno bi bilo da se ispeene i ohlade u plehu u kom su se pekle jer tako zadržavaju hrskavost. Ovaj kola je kod nas obavezan za slave, roendane i druge sveanosti jer ih svi vole, a i izdašne su. Uvek uspeju, samo je poenta da se rerna ne otvara prvih 10 minuta peenja. Prijatno :-)