

Vesnine princezice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 šoljevode
- 1,5 šoljaulja
- 3 šoljebrašna
- 4-5 komadajaja
- Za fil:
- 1,5 lmleka
- 300 gšecera
- 3 kesicevanil šecera
- 9 kašikabrašna
- 2 pudinga od vanile
- 1margarin

Priprema

Sipajte u posudu vodu i ulje, stavite na vatru i pustite da vri, kad provri sklonite sa vatre i lagano mešajući dodajte brašno, kada se masa sjedini, vratite na vatru i kuvajte mešajući dok se testo pocne odvajati od zidova posude. Sklonite sa vatre i sacekajte da se testo ohladi. U hladno testo dodajte jedno po jedno jaje i istovremeno mešajte mikserom ili rucno da dobijete glatko testo. U pleh stavite pek papir i kašicom formirajte krofnice, ostavite izmeu njih više mesta, jer prilikom pecenja, narastu.

Dok vam se krofnice peku, skuvajte fil. U posudu sipajte 1 litar mleka i šećer, dodajte i vanilin šećer. Stavite na vatru da se kuva, u drugoj posudi pomešajte brašno i puding prah, ili samo brašno, dodajte dve kašike šećera i lagano dodajući mleko, napravite ujednacenu masu bez grudvica. Kada mleko provri lagano sipajte masu od brašna, pudinga i mleka i mešajući kuvajte kašicu na laganoj vatri. Kuvanu kašicu prekrijte platnenom salvetom i ostavite da se hladi. Kada je masa skoro hladna, dodajte margarin i mikserom umutite, penasto.

Svaku krofnu presecite vodoravno po sredini i puniti pripremljenim kremom.

Možete ih posuti šećerom u prahu ili otopljenom cokoladom, ako želite.

Nama su bile odlicne i bez toga.

Savet