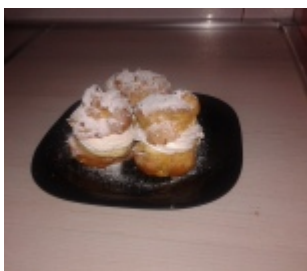


Princes krofne (31)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**vode
- **150 g**brašna
- **50 g**margarina
- **1** prstohvatsoli
- **4**jajeta

Fil:

- **1** mleka
- **1**puding od vanile
- **5 kašik**abrašna
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera
- **4**cela jajeta
- **250 g**šlaga

Priprema

Za testo staviti vodu, margarin i prstohvat soli da prokuvaju pa dodati brašno. Promešati da dobijete loptu od testa. Ostaviti da se ohladi. U hladno testo dodati jedno po jedno jaje mutiti mikserom. Vaditi princeze u pleh koji je obložen papirom za pecenje. Peci na 200 stepeni 20 minuta.

Za fil umutiti jaja, šecer, puding i brašno u to dodati oko 3 dl mleka. Ostatak mleka staviti da prokuva pa dodati

smesu mešati dok se ne skuva. U ohla?en fil dodati margarin umucen.

Umutiti šlag. Princeze seci reckavim nožicom i puniti filom pa šlagom.

Savet

Najbitnije od svega je da ne otvarate rernu dok se princeze ne ispeku.