

Princes krofne (33)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 ml**vode
- **300 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **8** jaja
- **1 prstohvat**soli
- **13 kašika**oštrog brašna

Fil:

- **500 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **1** vanilin šećer
- **5 kašika**šećera
- **1 kašičica**arome vanile
- **100 g**margarina
- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**šećera u prahu

Priprema

Testo: U šerpu dodati vodu, ulje i prstohvat soli. Kada provri skloniti sa šporeta i dodati pomešano brašno i prašak za pecivo. Sve varjačom sjediniti. Ostaviti da se hladi. Kada testo bude mlako dodavati jedno po jedno jaje i mešati varjačom. Dobro smesu sjediniti. Puniti špric i praviti krofne. Peci na 200°C 25 minuta.

Fil: U 500ml mleka dodati vanilin šećer i aromu pustiti da provri. Dodati u vrelo mleko razmućen puding sa 100ml vode. Na umerenoj temperaturi kuvati puding dok se ne zgusne. Ostaviti da se hladi. Mlak puding sjediniti sa margarinom i prah šećerom.

Posebno umutiti slatku pavlaku. Umucenu slatku pavlaku sjediniti sa filom. Puniti pecene krofnice.

Savet

Nikako ne otvarajte rernu dok se krofnice peku! Po želi krofnice posuti prah šećerom ili topingom! Prijatno!