

Krofne punjene eurokremom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl** vode tople
- 3 jajeta
- **50 ml** ulja
- **1 kašik** germe
- 1 vanilin šećer
- **oko 800 g** brašna
- **1 kašika** šećera
- eurokrem
- šećer u prahu za posipanje krofni

Priprema

Pomiješati germu sa malo tople vode, ostaviti da nadoe. U dublju vanglu zamesiti brašno, germu, ulje, jaja, vanilin šećer i šećer obican, zamijestiti sa toplom vodom. Ostaviti da nadoe tijesto oko 20 minuta. Napraviti 4 loptice razvuci dvije na jednu staviti po kašiku krema pa drugu koru preko pa drugu koru i vaditi sa čašom.

Tako uraditi sa ostale loptice tijesta, da ostaji 20 minuta. Peci na toplom ulju sa obe strane.

Kad je gotove krofne posuti šećerom u prahu.

Savet

Možete staviti džem ili pekmez po želji umesto eurokrema ili slane samo napuniti salamom i sirom. Ako želite slane samo umesto šeera dodate so.