

Princes krofne na starinski način

Sastojci

Potrebno je:

- 2 čaše od 2 dl vode
- 1/2 čaše ulja
- 1 prašak za pecivo
- 2 čaše brašna
- 5 jaja

Za fil:

- 1 l mleka
- 2 vanilin šecera
- 9 kašike gustina
- 5 kašike šecera

Priprema

U jednu šerpu staviti vodu i ulje da provri. Kad prokljuca skloniti sa vatre, i dodati brašno, pomešano sa praškom za pecivo.

Dobro izmešati testo i malo mutiti na šporetu, dok se ne sjedini masa.

Ostaviti 1 sat da se ohladi, pa dodati jaja, 1 po 1 i rukom mešati, dok se masa ne izjednaci.

Kada to uradimo, malom kašicom vaditi smesu i redjati u pleh (krofne). Staviti da se pece na 250 stepeni 45 minuta. Nesme da se otvara rena.

Kada se ispeku i ohlade nafilovati filom, prethodno spremljenim, Koji smo umutili tako što smo stavili mleko da provri, a ovamo gustin i šecer izmešali sa malo mleka i sipali u kjučano mleko i dobili cicvaricu, tj. fil.

Gotove krofne po vrhu posuti prah šecerom. Prijatno!