

Sanjine princes krofne



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **150** g brašna
- **50** g putera (ili margarina)
- **4** jajeta
- so

Fil:

- **1** l mleka
- **5** žumanaca
- **10** kašika šecera
- **5 punih** kašik brašna
- **1** vanilin šefer

Priprema

U šerpu sipati puter, so i vodu. Kada provri, dodati brašno, mešati dok testo ne pocne da se odvaja od šerpe. Ostaviti da se ohladi oa umutiti mikserom. Dodati 4 jajeta (jedno po jedno) neprestano muteci da se smesa ujednaci. Testom napuniti špric i na plehu (obloženim pek papirom) formirati krofnice.

Peci oko 20-25 minuta na 200 stepeni. Rernu ne otavrati do samoga kraja (sve dok krofnice ne budu gotove).

Fil: Staviti 800 ml mleka, šefer i vanilin šefer da provri. Umutiti žumanca i sipati ostatak mleka (200ml). Dodati brašno i dobro izmiksati da nema grudvica. Kada je mleko provrelo dodati smesu neprestano mešajući.

Kuvati dok se ne zgusne. Ohladiti.

Ohlaene krofne preseci na pola i puniti ohlaenim filom. Posuti po želji prah šecerom ili cokoladnim prelivom.

Savet

Ovaj naziv nije sluajno nastao. Moja sestra (Sanja) ih je pravila. Ja sam uzela recept, probala i oduševila se. Zato sam ih tako i nazvala. Savetujem vam da probate ovaj recepti, pa ako vam uspe (a sigurna sam da hoe) možete ih nazvati po vašem imenu. Prijatno...