

Princes krofne (36)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3 šoljice (od 1 dl)** vode
- **1,5 šoljica** ulja
- **3 šoljice** brašna

Fil:

- **1** l mleka
- **8 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **4** jajeta
- **1 kašika** brašna

Priprema

Pomešati vodu i ulje, pa staviti da se kuva. im provri dodati brašno, intezivno mešajuci i brzo skinuti sa vatre da ni malo ne uvri. Ostaviti da se hladi, pa onda dodati jaja (jedno po jedno) i stalno mešati tj. miksirati. Kašicicom (ili kroz špric za ukrašavanje torti) vaditi testo i reati pleh oblozen pek papirom. Praviti razmak izmeu loptica, jer ce prilikom pecenja narasti. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200-220 C oko 20 do 30 minuta, odnosno dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju. Za vreme pecenja krofnica rernu NE OTVARATI. Praviti razmak izmeu loptica, jer ce prilikom pecenja narasti.

Od 1 l mleka oduzeti 2 dl, pa u ostatak dodati vanilin šecer i staviti da se kuva. Sjediti jaja, šecer, brašno i mleko koje smo odvojili. Sve zajedno umutiti mikserom pa kuvati (kao puding) u proključalo mleko. Ohlaene krofnice seci vodoravno po sredini i filovati kremom. Gotove krofnice posuti šecerom u prahu.

Savet