

# *Princes krofne (3)*

## **Sastojci**

### **Za krofne:**

- 200 ml ulja
- 400 ml vode
- 400 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 7 jaja

### **Za krem:**

- 2 l mleka
- 5 pudinga od vanile
- 350 g šecera
- 1 margarin
- 150 g šlaga

## **Priprema**

Vodu i ulje staviti u šerpu da provri, skinuti sa šporeta i odmah staviti brašno i prašak za pecivo i izmešati.

Ostaviti da se ohladi, pa dodati jaja jedno po jedno i non stop mutiti mikserom. Na pleh vaditi krofne kašikom ili špricom, pa staviti u zagrejanu rernu na 250 stepeni, cim pocnu krofne da rastu smanjiti rernu na 180 stepeni.

Zasladiti mleko i skuvati puding. Kada se ohladi sastaviti sa umucenim margarinom i dodati umucen šlag.

Krofne prececi na pola pa ih napuniti kremom. Odozgo posuti prah šecerom.