

Princes krofne (37)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 300 g šecera
- 1 margarin
- 1 kesica šlaga
- 1 dl ulja
- 5 celih jaja
- 1,5 čaša od jogurta brašna

Priprema

Skuvajte 4 pudinga od vanile sa 300 gr šecera u litar mleka i ostavite da se ohladi.

Posebno umutite mikserom margarin i sjedinite sa ohlaenim pudingom. Posebno umutite jedan šlag i umešajte u fil.

Za testo: 1 dl ulja i 1 dl vode stavite da provri, kada provri skinite sa vatre i u to vruce sipajte 1,5 čašu od jogurta brašna pa još malo vratite na ringlu.

Kada postane ikravo skinite sa vatre da se malo prohladi (oko 5 minuta). Kada se prohladi mešajte mikserom i dodajte jedno po jedno 5 jaja.

Kada je gotovo vadite kašikom i reajte u pleh obložen papirom za pečenje (oko 30 komada).

Stavite pleh u ugrejanu vrelu rernu i pecite 20 minuta na 200 stepeni bez otvaranja.

Kada su gotove presecite ih na pola i filujte. Gotove princes krofne možete posuti šećerom u prahu ili topljenom čokoladom.

Savet