

## *Teta Dacine Princez Krofne*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml** vode
- **125 ml** ulja
- **250 g** oštrog brašna
- **5-6** jaja

#### **Fil za princez krofne:**

- **1,5 l** mleka
- **12 kašike** šećera
- **4** pudinga od vanile
- **2 kašike** brašna
- **125 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu za posipanje

### **Priprema**

Sipati vodu i ulje i staviti da provri. Kad provri dodati oštrog brašno i mešati da se dobije glatka masa bez grudvica.

Masu preruciti u ciniji za mucenje. U vrucu smesu dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom.

Ako su jaja veća, potrebno je dodati 5 jaja ako su manja onda 6. Sve zavisi potrebno je da masa za krofne bude glatka i maslena.

Kašičicom stavljati krofne na pek papiru. Praviti razmak od 5 cm između krofni. Peci na 250 C 20 minuta i ne otvarati rernu.

Pecene krofne ostaviti da se dobro ohlade, da bi se lepo isekle na pola.

Fil: Od ukupne količine mleka, odvojiti 300 ml. Ostatak mleka staviti da se zagreva na tihoj vatri. U činiji za mучenje staviti 300 ml mleka, puding, šećer i brašno. Smesu lepo umititi da nema grudvica.

U provrelo mleko dodati smesu od pudinga i zakuvati fil. U vruć fil dodati izrezan margarin. Fil ostaviti da se ohladi.

Krofne seci na pola. Donju polovinu puniti filom odozgo staviti gornju polovinu krofne. Odozgo krofne posipati šećerom u prahu. Mogu se odmah poslužiti. Prijatno!

## **Savet**

Po ukusu može se dodati još šećera! Meni su se jako dopale princez krofne, brzo se prave ukus je fenomenalan! Teta Dacia ima šasu u kojoj meri punu šasu vode, pola šase ulje i punu šasu oštrog brašna, to joj je isprobana prava mera!