

Princes krofne (39)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caševode**
- 1 **cašaulja**
- 2 **cašebrašna**
- 1 **prstohvatsoli**
- 1 **kesicapraška** za pecivo

Fil:

- 1 **lmleka**
- 300 **gšecera**
- 15 **kašikabrašna**
- 2 **vanil šecera**
- 250 **gmargarina**
- 6 **jaja**

Dekoracija:

- 100 **gcokolade**
- **maloulja**

Priprema

Staviti vodu, ulje i so da provri, zatim dodati brašno uz stalno mešanje nekih 2-3 minuta. Kada je skuvano

skliniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Kada se smesa ohladi dodati prašak za pecivo i dosavati jedno po jedno jaje i sve vreme mutiti mikserom. Kada dobijemo smesu formiramo krofnice kašikom ili poslasticarskim špricom željene velicine na pouljenom plehu. Pecemo oko 20 minuta na 200 stepeni. Rernu ne otvarati stalno, prvih 10 minuta ne otvarati kako krifne ne bi pale.

Fil: stavumi mleko sa šećerom i vanil šećerom sa provri. Od litra mleka idvadimo kako sa razmutimo brašno. kada mleko provri skuvano kao puding. Kada sklinimo fil sa šporeta odmah u vruc fil stavimo margarin i pustimo sa se ohladi. Ohlaen fil umutimo mikserom.

Ohlaene krofnice nafilujemo umucenim i hladnim filom, dekorišemo ih istopljenom cokoladom sa malo ulja.

Savet

Od ove mere izađe oko 25 krofnice. Uživajte.