

## *Princes krofne (40)*



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **4 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **300 g**brašna
- **5** jaja
- **1 kesica**praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1,2 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **15 kašika** šecera
- **250 g**margarina

#### **Za preliv ili posipanje:**

- **100 g** cokolade
- **malo** šecera u prahu

### **Priprema**

Za testo: Staviti ulje i vodu da proključaju, zatim skloniti sa vatre i dodati brašno. Smesu ostaviti da se ohladi, pa dodati jedno po jedno jaje muteci mikserom i prašak za pecivo. Kašicom ili špricom oblikovati na papir za pečenje krofne željene velicine i staviti da se peku na 200 stepeni 20 minuta, ali bez otvaranja rerne.

Fil: Staviti 1 l mleka i šećer da proključaju, a u preostalih 2 dl mleka razmutiti puding. Kada mleko proključa zakuvati puding. Skuvani puding ostaviti da se ohladi, pa u njega dodati margarin.

Pecene krofne preseci na pola, pa na donju polovinu staviti fil i poklopiti sa gornjom polovinom.

Krofne preliti otopljenom cokoladom ili posuti šećerom u prahu. Prijatno

### **Savet**

Nemojte otvarati rernu tokom pečenja krofni, jer ako otvarate krofne e pasti i onda nisu upotrebljive.