

Princez krofne sa kokosom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

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

Za fil:

- **600 ml** mleka
- **6 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kesice** pudinga od kokosa
- **150 g** margarina

Priprema

Mešavinu ulja i vode stavimo da provri, sklonimo sa vatre i postepeno dodavajuci mešavinu brašna i praška za pecivo uz neprekidno mešanje dok postane kompaktna. Vratimo na šporet na tihu vatru i mešamo dok masa ne krene da se odvaja od posude.

Ostavimo da se ohladi posle miksajuci dodajemo jedno po jedno jaje.

Varjacom umešamo kokos u testo.

Poslasticarskim špricem pravimo krofnice u tepsiju koju smo obložili pek papirom. Pecemo na 180 C, oko 15 minuta.

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl, ostalo stavimo da se kuva sa šećerom i vanil šećerom. U 2 dl mleka, razmutimo puding i ukuvamo u ključalo mleko, mešamo dok se ne zgusne.

Kada se ohladi umiksamo margarin.

Krofnice presecemo na pola i špricem punimo sa filom. Ukрасimo po želji.

Savet

Za ljubitelje kokosa prava poslastica.