

Pricez krofne



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2 šolje (od 2 dl)**vode
- **1 šolj**aulja
- **230 g**mekog brašna
- **5**jaja
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **4**žumanceta
- **8 kašika**šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **250 g**margarina
- **po potrebi**prah šecer za posipanje

Priprema

Vodu zagrejati do ključanja postepeno dodavati ulje, a potom i brašno uz neprekidno mešanje. Skloniti sa šporeta i kad se smesa malo ohladi jedno po jedno dodavato jaja uz konstatno mešanje.

Kašikicom vaditi smesu i redjari u pleh obložen pek papirom.

Pecemo na 180C oko 15 minuta pok malo porumene i narastu.

Od ukupnog mleka odvadimo 2 dl i ostalo stavimo da se kuva sa šecerom i vanil šecerom u 2dl mleka razmutimo puding i žumanca ukuvamo u ključavo mleko kad se fil prohladi umiksamo omekšali margarin.

Krofnice presecemo na pola i punimo filom poklopimo sa gornjim delom testa pospemo prah šecerom i služimo.

Savet

Ukusni slati zalogaji uz kaficu.