# *Princes krofne (44)*

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **250 ml**vode
- **125 ml**ulja
- **2 kašike**šecera
- **150 g**brašna
- **4**jajeta

**Za fil:**

- **800 ml**mleka
- **4**žumanceta
- **250 g**šecera
- **1** vanilin šecer
- **130 g**brašna
- **125 g**maslaca

**Za posipanje:**

- **po potrebi**šecer u prahu

## Priprema

U šerpu uliti vodu, dodati ulje, šecer i šerpu staviti na vatru. Kad provri, skloniti šerpu sa ringle, dodati brašno, izmešati rucnom žicom za mucenje i ostaviti da odstoji 2 minuta. Izmutiti mikserom, dodati jaja i sve dobro

izmiksati.

Pleh obložiti pek-papirom. Špric za dekorisanje torti puniti pripremljenom smesom, istiskati krofne na pek-papir. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 25 minuta. Gotove krofne izvaditi iz rerne, prekriti ih cistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se ohlade.

Priprema fila: U šerpu usuti 500 ml mleka i staviti na vatru da provri. Mikserom umutiti žumanca, šecer, vanilin šecer i brašno. Dodati 300 ml hladnog mleka i dobro umutiti mikserom. Smesu usuti u vrijuce mleko i ukuvati dok ne dobije potrebnu gustinu. Skloniti šerpu sa ringle, prekriti providnom prianjajucom folijom i ostaviti da se ohladi. Dodati maslac i dobro umutiti mikserom.

Krofne preseci napola, puniti ih filom i posuti šecerom u prahu. Princes krofne servirati i poslužiti.

## Savet

Dragi moji, svima u redakciji, kao i mojim kulinarkama sa kojima razmenjujem recepte, svim korisnicima portala, estitam Uskrs i želim svako dobro. Hristos voskrese!