# *Princes krofne (46)*

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Krofne:**

- **100 ml**ulja
- **200 ml**vode
- **6 kašika**brašna
- **3**jajeta

**Fil I:**

- **3**žumanceta
- **300 ml**mlijeka
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1**vanilin šecer

**Fil II:**

- **200 ml**slatke pavlake

## Priprema

Ukljuciti šporet na najjace. Staviti vodu i ulje da prokljuca. Kada prokljuca usuti brašno skloniti sa šporeta i miješati, i ostaviti da se ohladi.

Dok se smjesa za krofne ne ohladi pripremacemo fil. Staviti 200ml mlijeka da prokljuca. U posudu umutiti žumanca, šecer, brašno, vanilin šecer i ostatak mlijeka. Kada mlijeko prokljuca usuti smjesu iz posude i miješati dok ne bude gustine kao puding. Ostaviti da se ohladi.

U smijesu za krofne koja se ohladila usuti jedno po jedno jaje i mutiti mikserom.

Pleh pomazati uljem i staviti papir za pecenje. Smijesu za krofne staviti u špric za kolace i praviti krugove. Krofne peci na 200°C 20 minuta.

Slatku pavlaku umutiti mikserom. Fil koji se hladio usuti u špric za kolace. Gotove krofnice izrezati po sredini i staviti fil koji je u špric pa zatim i slatku pavlaku.

## Savet

Slatka pavlaka mora biti dobro umuena! Prijatno!