

## ***?oko krofne***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **malosoli**
- **150 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **4**jajeta

#### **Fil:**

- **1** mleka
- **10-12 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **250 g**margarina
- **1** vanil šecer

#### **i još:**

- prah šecer
- cokolada

### **Priprema**

Vodu, ulje i malo soli (na vrh noža) staviti da provri. Skloniti sa ringle i dodati brašno i prašak za pecivo.

Izmešati. Kad se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mutiti varjačom.

Kad se formira glatko testo, čajnom kašicom vaditi krofne velicine manjeg oraha i režati ih sa razmakom (jer dosta narastu) u podmazan pleh ili na papir za pečenje.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Smanjivati temperaturu (do 150 stepeni) ali ne otvarati rernu.

U 1 l mleka skuvati puding, sa šećerom. Dobro ga ohladiti i dodati umućen margarin i vanil šećer. Izmešati i filovati krofne.

Posuti ih prah šećerom ili preliti otopljenom čokoladom.

Prijatno!

**Savet**