

Princes krofne



težina: **tesko**

za: **22** osoba

vreme priprave: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 1 **caša** od jogurtavode
- 1 **caša** od jogurtaulja
- 2,5 **caše** od jogurtabrašna
- 4 jajeta
- 1 **kesica** prašak za pecivo
- Za fil:
- 1 l mleka
- 2 **kesice** pudinga od vanile
- 1 **pakovanje** margarina
- 8 **supenih kašika** šecera
- 2 **kesice** vanilin šecera

Priprema

Skuvati puding u litar mleka i ostaviti da se ohladi. Umucen margarin spojiti sa masom, dodati vanilin šecer i njime kasnije puniti krofne.

U posudu sipati vodu i ulje i staviti da provri. Skloniti sa vatre, i sipati brašno. Vratiti na vatru i mešati dok testo ne pocne da se odvaja od posude. Staviti da se ohladi.

U ohladjenu masu dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom. Dodati prasak za pecivo.

Špricom ili kašikom vaditi krofnice i reati u podmazan pleh. Peci u unapred zagrejanoj pecnici na 200 C bez

otvaranja rerne. Nafilovane krofne posuti prah šecerom. Prijatno.

Savet

Savet plus: Ne otvarati rernu dok se krofne ne ispeku.