Princes krofne



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krofne:

- **1 čaša**ulja
- **2 čaše**vode
- **1**prašak za pecivo
- **2 čaše**brašna
- **4**jajeta

Fil:

- **1 l** mleka
- **15 kašika**šecera
- **13 kašika**brašna
- **1**margarin

Priprema

1 cašu ulja i 2 caše vode staviti da provri, pa dodati 2 caše brašna. Ovu smesu ostaviti da se ohladi pa potom dodati prašak za pecivo i 4 jajeta, jedno po jedno. Rukama ili dresir kesom oblikovati krofne i peci na 220 C. Za fil: pomešati šecer i brašno sa malo mleka pa zakuvati u preostalo mleko, kao puding. Mešati dok se ne dobije glatka i svrsta smesa. Ohladiti fil pa dodati umucen margarin. U fil se može dodati i cokolada, arome po želji...

Savet

Od istog testa možete praviti i tulumbe, samo što tada stavljate pola peciva i peete ih u rerni, izvrsne su.