

## *Princes Krofne*



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za krofnice:**

- **4** dl vode
- **2** dl ulja
- **220 g** brašna
- **6** jaja

#### **Fil:**

- **1** l mleka
- **4** kesice pudinga od vanile
- **6** kašika šecera
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **80-100 g** šlaga u prahu

### **Priprema**

Vodu i ulje prokuvati i u to dodati brašno i mikserom dobro umutiti. Ostaviti da se ohladi. U ohlađeno testo stavljati jedno po jedno jaje i mutiti lagano mikserom. Testo staviti u špric i stavljati na podmazan pleh ili vaditi kašičicom. Peci na 220 C, neotvarati rernu. Pecene preseći na pola. U mleko skuvati puding sa šecerom, kada se ohladi dodati umućen margarin i prah šecer. Nakraju dodati i šlag i nastaviti mucenje. Filovati krofnice.

### **Savet**