

Princes Krofne



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krofnice:

- **4 dlvode**
- **2 dlulja**
- **220 gbrašna**
- **6jaja**

Fil:

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

Priprema

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

Savet