

Princes Krofnice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **7** jaja
- **180 ml** ulja
- **400 ml** vode

Fil:

- **1 l** mleka
- **5 kesica** pudinga od vanile
- **1** margarin
- **po ukusu** šećera
- **1** vanilin šećer

Priprema

U neku dublju šerpu stavimo vodu i ulje da provri. Polako dodajemo 300 g brašna i neprestano mesamo kako se ne bi stvarale grudvice. Kada se prohladi smesa dodajemo jedno po jedno jaje i dobro izmiksiramo. Kašikom vaditi krofnice i pecemo u rerni. Kada se lepo ohlade preseći ih na pola i filovati.

Za fil mleko stavimo da prokljuca, zasladimo po ukusu. Kada mleko prokljuca umešamo puding. Kada se fil malo prohladi umutiti sa jednim margarinom i filovati. Kao dekoracija šećer u prahu.

Savet