

# **Kanole sa jagodama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za kanole:**

- **300** g brašna
- **5** kašika šecera u prahu
- **7** kašikamleka
- **4** kašikerendane Menaž cokolade
- 2 jajeta
- **1** kašika margarina

### **Za fil:**

- **250** ml slatke pavlake
- **130** g krem sira
- **3** kašike šecera u prahu
- **10** jagoda

## **Priprema**

Umutiti jedno celo jaje i jedno žumance, dodati brašno prethodno pomešano sa prah šecerom i rendanom Menaž cokoladom, sjediniti. Dodavati jednu po jednu kašiku mleka i mešati varjacom, pa umesiti glatko testo. Razvuci testo što tanje.

Razvuceno testo seci cašom, ostatak ponovo umesiti i tako dok ne iskoristite svo testo. Kružice premazati omekšalim magrarinom.

Umutiti belanac, pa kružicima obmotati kalupe za šam rolne, i krajeve premazati belancetom. Poreati u pleh obložen pek papirom i peci na 200 C 15 minuta.

Za to vreme, pripremiti fil. Umutiti slatku pavlaku sa prah šecerom, pa na kraju dodati krem sir i sve lepo sjediniti. Jagode sitno iseckati i pomešati sa filom i puniti špricem prohlaene kanole.

Staviti preliv od cokolade i služiti dok je sveže.

### **Savet**

Jagode su po prirodi takve da ne mogu dugo da stoje.