Beli kolac (2)

Sastojci

Testo:

- 1 jaje
- 1/2 margarina
- 1 kašika pavlake
- 2 kašike mleka
- 6 kašika šecera
- 1 prašak za pecivo
- 16 kašika brašna

Fil:

- 1 l mleka
- 8 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1/2 margarina
- 1 žumance
- 1 vanilin šecer

Priprema

Testo: 1 jaje, 1/2 margarina, 1 kašika pavlake, 2 kašike mleka, 6 kašika šecera, zamesimo i dodamo u prašak za pecivo i brašno.

Testo podelimo na 4 jednaka dela koja cemo razvaljati i peci na poleini tepsije.

Fil: 1 l mleka, 8 kašika šecera, 6 kašika brašna napravimo krem, gistone kao puding.

U prohlaenu masu dodamo 1/2 margarina, 1 žumanjce, 1 vanilin šecer.

Reati: kora- fil-kora-fil.

Isprobajte verujte, necete požaliti. Prijatno!