

## ***Pufnice***



## **Sastojci**

### **Testo:**

- 2 dl vode
- 100 g masti
- 160 g brašna
- 4 jajeta

### **Fil:**

- 7 dl mleka
- 2 pudinga od vanile
- 1 kesica šlaga
- 1 dl mleka
- 120 g šecera
- 120 g margarina
- šećer u prahu (za posipanje)

## **Priprema**

Skuvati vodu i mast, dodati brašno i nastaviti mešati oko minut. Skloniti testo sa ringle. Ostaviti da se ohladi. Dodavati jedno, po jedno jaje. Vaditi kašicom testo i reati na pleh.

Peci oko 20 minuta na 220 stepeni.

Fil: Skuvati puding, u prohlaeno umutiti margarin. Umutiti šlag u 1 dl mleka i pomešati šlag i puding.

Preseci pufnice na pola i filovati. Posuti sa šecerom u prahu.