

Marijina mašta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 1 šoljica ulja
- 1 kašika kakao praha
- 5 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanil šećera

Za fil:

- 250 g margarina
- 125 g prah šećera
- 100 g čokolade

Priprema

Što se tiče testa, sve sastojke umutiti i staviti da se peče u rerni sve dok ne primetite da su ivice počele da se odvajaju. Kada se prohladi testo preseci prvo na pola, onda uzduž presećite tako da ukupno imate 4 korice. Filovati pripremljenim filom. Fil spremiti tako što se penasto umuti margarin sa prah šećerom i onda dodamo umućenu čokoladu. Lako, jeftino i ukusno :)

Savet