

Nutela korpice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za korpice:

- **500 g** brašna:
- **200 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **2** jajeta
- **1** prašak za pecivo

Za beli fil:

- **700 ml** mleka
- **6 kašika** brašna
- **200 g** šećera
- **150 g** margarina

Za krem fil :

- **4 kašika** Nutella krema
- **100 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu

Priprema

Margarin i šećer u prahu umutiti ručno, dodati jaja i sjediniti. U brašno pomešati prašak za pecivo potom dodavati u izmucenu smesu (margarina, šećera i jaja). Zamesiti testo.

Metalne korpice ne treba prethodno podmazivati. U unutrašnji deo korpice prstom lepiti testo tako da ostane udubljenje u korpici.

Rernu zagrejati i peći na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

Beli fil je klasičan: 100 ml mleka pomešati sa šećerom i brašnom, a preostalo mleko skuvati. Kada počne da vri, sipati razmuceno brašno i kuvati na laganoj vatri uz neprestano mešanje 5 minuta. Ostaviti da se ohladi, u hladan fil dodati margarin i izmiksati.

Nutela fil: krem, margarin i šećer mikserom umutiti. Ako je previše čvrst fil sipati 7-8 kapi mleka. Pecene korpice filovati sa špricom za kolace. Prvo beli fil pa krem fil.

Savet