

Nutela korpice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za korpice:

- **500** gbrašna:
- **200** gmargarina
- **150** gšecera u prahu
- **2**jajeta
- **1**prašak za pecivo

Za beli fil:

- **700** mlmleka
- **6** kašikabrašna
- **200** gšecera
- **150** gmargarina

Za krem fil :

- **4** kašikenutela krema
- **100** gmargarina
- **100** gšecera u prahu

Priprema

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

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

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

Beli fil je klasican: 100 ml mleka pomešati sa šcerom i brašnom, a preostalo mleko skuvati. Kada pocne 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 šecer mikserom umutiti. Ako je previše cvrst fil sipati 7-8 kapi mleka. Pecene korpice filovati sa špricem za kolace. Prvo beli fil pa krem fil.

Savet