

Slatke korpice sa belom kafom i bananom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za korpice:

- 2 jajeta
- 3 **caše**brašna
- 3/4 **caše**šecera
- 1 **šoljica**mleka
- 1 **kašicica** ekstrata banane

Za fil:

- 1 **kesica**pudinga od bele kafe
- 3 **kašike**šecera
- 400 **ml** mleka
- 50 **g**margarina

I još:

- 1 **banana**
- **malo** ceenog soka limuna
- **malo**mleka

Priprema

Umutiti jaja, dodati brašno, šećer, mleko i ekstrat banane i sjediniti. Praviti korpice na dobro uljem podmazanom plehu za mafine. Peci u zagrejanjoj rernina 180 C, 15 minuta. Kada korpice budu gotove, na svaku

kapnuti malo limuna i mleka.

Skuvati 300 ml mleka sa šećerom, a u 100 ml razmutiti prah pudinga, kada provri mleko, dodati puding, promešati i skloniti s ringle. U vruć puding dodati margarin i mešati dok se ne sjedini. Kada puding bude mlak, kašikom ga nanositi na prohladene korpice. Bananu iseci na krugove i provuci kroz sok od limuna, da ne bi pocrnele, pa njima dekorisati kolac.

Savet