

Bejlis jafice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** kesemini jafica
- 2 jajeta
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** gustina
- **400 ml** mleka
- **3 kašike** bejlis likera
- **200 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kesica** šarenih mrvica

Priprema

Razmutiti jaja, šećer, gustin i bejlis liker. Dodati u vrelo mleko i kuvati dok ne dobije potrebnu gustinu. Umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa pomešati sa ohlaženim kremom. Filovati jafice i spajati po dve. Dekorirati šarenim mrvicama.

Savet