

Mirisne limun štanglice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za korice:

- **300** gmasti
- **300** gšecera
- **3**jajeta
- **7 kašikamleka**
- **800 g** brašna
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **4 kašikekakaoa**

Za fil:

- **1** mleka
- **13 kašikabrašna**
- **250 g**margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **1** sok i kora limuna

Priprema

U omekšalu mast dodati šećer, jaja, mleko, pecivo i dodati brašno. Mesiti testo da se dobije fina glatka masa.

Testo podeliti na 4 jednaka dela.

Dve loptice ostaviti žute, a u druge dve dodati kakao da se oboje.

Loptice rastanjiti na pek papiru i peci na prevrnutom plehu, na 180 stepeni oko 15 minuta.

Postupak ponoviti i sa ostalim testom, da dobijemo 4 korice. Pecene kore ostaviti da se hlade dok pripremimo fil.

Fil: U 200 ml mleka razmutiti brašno pa dodati u ostalo mleko i skuvati da nema grudvica, ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin umucen sa šećerom u prahu da se lepo sjedini, pa dodati sok i koru limuna.

Filujemo: Žuta kora - fil - braon kora - fil - žuta kora - fil - braon kora - fil.

Ostaviti da odstoji pa seci.

Savet

Što duže stoje bolje su! Iskreno kod nas se baš i ne zadržje.