

## **Medine šape**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**jajeta
- **200** gšecera
- **12** kašikamleka
- **150** mlulja
- **350** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1** lmleka
- **200** gšecera
- **18** kašikagustina
- **1**margarin
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** gšecera u prahu

#### **I još:**

- **po potrebi**košovog brašna

### **Priprema**

Kora: Umutiti jaja i postepeno dodavati šecer. Kada jaja budu cvrsto umucena, dodati im mleko, ulje i brašno

pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti i izruciti u podmazan uljem i pobršanjen pleh (40x40cm). Peci dok se stranice kore ne odvoje od pleha. Kad je kora ispecena i ohlaena, cašom (prečnik 4-5cm) vaditi krugove i nožem ih seci na pola. FIL: Gustin izmešati sa 100 g šecera i razmutiti u 200 ml hladnog mleka, a u 800 ml mleka razbiti preostalih 100 g šecera i staviti da se zagreva. Kad mleko bude vrelo, uliti mu razmucen gulin i skuvati kao što se kuva puding, pa staviti sa strane da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu i vanilicom pa mu postepeno dodavati ukuvan gulin.

Naoružati se strpljenjem i filovati kolacice na sledeći nacin - malo fila naneti na donji deo korice pa preklopiti gornjim da se dobije sendvic, zatim filom premazati i gornji deo i sa strane i uvaljati u kokosovo brašno.

## Savet

Ako nemate veliki pleh, možete pei u manjem pa kolaie rezati na 3 dela.