

Bele kocke sa pekmezom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** masti
- **150 g** šecera
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2 kašice** soda bikarbone
- **450-500 g** brašna
- **1** jaje

Fil:

- **7 dL** mleka
- **8 kašika** oštrog brašna
- **4 kesice** vanil šecera
- **200 g** margarina

Ostalo:

- pekmez od kajsija
- šećer u prahu

Priprema

Zamesiti testo, prvo pomešati mast, pavlaku, šećer i jaje, dodati brašno, sodu bikarbonu i zamesiti testo. Podeliti na 3 dela testo, svaki komad testa istanjiti što tanje na masnom papiru posuti brašnom. Prethodno zagrijati rernu na 180 stepeni i svaku koru peci kratko nekih 5-7 minuta. Vodite racuna da ne zagori. Razmutiti brašno, šećer i vanilin u malo mleka i zakuvati u zavrelo preostalo mleko, u mlako dodati margarin i dobro umutiti. Tako sa mlakom kremom filovati kore. Kora, krema, pekmez,... Posuti sa šećerom u prahu, mada i ne mora...

Savet