

## ***Beli rombovi***



### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 280 g brašna
- 120 g šecera
- 70 g masti
- 1 jaje
- 3 kašike mleka
- 1 prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 5 dl mleka
- 3 kašike brašna
- 250 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 1 vanil šecer
- malo cokolade za ukrašavanje

### **Priprema**

Umesiti sastojke za testo, podeliti na tri dela i što tanje razvijeno testo ispeci na prevrnutom plehu.

Fil: od predviđene količine mleka odvojiti pola šoljice a ostatak staviti da provri pa dodati brašno ramuceno sa pola šoljice mleka i kuvati dok se ne zgusne, mešati dok se ne ohladi pa dodati umućen margarin sa šećerom u prahu i vanilom.

Filovati kore i premazati fil i preko poslednje kore pa narendati cokoladu. Seci na rombove.

Prijatno!!!