

Maarica (12)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Kore:

- **9** kašikamleka
- **2** kašikešecera
- **20** gkvasca
- **250** gmargarina
- **4**žumanca
- **500** gbrašna

Fil I:

- **400** gpekmeza od kajsija

Fil II:

- **4**belanca
- **9** kašikašecera
- **100** gkokosovog brašna

Priprema

Kvasac potopiti sa mlekom i šecerom. Izmutiti margarin sa žumancima pa tu dodati razmuceni kvasac. Postepeno dodavati brašno i zamesiti testo da bude mekano. Napraviti 3 jufke i ostaviti ih od odstojе 15-20 minuta.

Razviti jufke, premazati ih pekmezom od kajsijsa

Uviti sa jedne i druge strane.

U prazninu staviti fil II: u ulupana belanca dodati šecer i kokosovo brašno. Sve dobro izmešati kašikom i filovati.

Kolac peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 35 minuta.

Prijatno!

Savet