Kapucino kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g brašna
- 400 g margarina
- 200 g smedjeg šecera
- 100 g kristal belog šecera
- 2 velike kašike kapucina u prahu
- 2 velike kašike kakaoa
- 150 ml mleka

Fil:

- 200 g šecera u prahu
- 5 kašika mleka
- 2 kašike kapucina

Priprema

Brašno, šecer smedji, beli, kapucino i kakao dobro izmešati, zatim dodati omekšao margarin, mešati rukama dodati mleko i napraviti finu glatku loptu. Loptu pokriti celofanom i staviti 2 sata u frizifer.

Posle dva sata praviti male loptice u koje se napravi udubljenje. Peci na 180 stereni oko 20 minuta.

Ohladjene loptice filovati filom koji se pravi od 200 g šecera u prahu, 5 kašika mleka i 2 kašike kapucina. Nafilovane loptice ostaviti 1 sat da se fil osuši.

Posuti šecerom u prahu i uzivati uz toplu cokoladu kakao caj ili kafu. Prijatno !