

Pufnaste Pancerote sa Slatkim Filom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Krem fil:

- 3žumanceta
- 50 gšecera
- 20 gbrašna (Tip-400)
- 250 mlmleka
- 15 gmaslaca ili margarina

Testo:

- 300 gbrašna (Tip-500)
- 80 gbrasna (Tip-400)
- 5 gsoli
- 60 gšecera
- 5 gsuvog kvasca
- 60 mltope vode
- 80 mltoplog mleka
- 20 mlslatke pavlake
- 2jajeta
- 40 gmaslaca ili margarina

Priprema

Krem fil: Pomešati 250ml mleka i 15g maslaca ili margarina i zagrejati do pre kljucanja.

Pomešati i izmutiti žicom zajedno 3 žumanca, 50g šećera i 20g brašna.

Oba dve smese pomesati zajedno i na tihoj vatri neprekidno mešati sve dokle se krem fil ne zgusne lepo. Gotov fil odložiti i pokriti sa folijom da se hladi u frižideru.

Testo: Posuti 300g brašna (Tip-500) i 80g (Tip-400), 5g soli, 60g šećera, 5g suvog kvasca i izmešati sve zajedno.

Malo zagrejati (sve zajedno) 80ml mleka, 60ml vode i 20ml slatke pavlake. Ubaciti 2 jajeta u brašno i posuti zagrejanu tecnost. Mesiti testo sve dokle se ne sjedini sve i dokle ne postane elasticno.

Nakon toga ubaciti u testo 40g maslaca ili margarina i nastaviti sa mešenjem sve dokle se ne sjedini. Gotovo testo prekriti i ostaviti da naraste.

Narašlo testo izvaditi, raspodeliti na manje loptice i ostaviti opet da narasta.

Narasle loptice razvuci oklagijom, staviti ohlaen fil unutra, lepo ih zatvoriti i ostaviti opet testo da naraste.

Kada testo naraste zadnji put. Na laganoj vatri peci ih u praznom tiganju sa poklopljenim poklopcem i okretanjem sve dokle oba dve strane ne dobiju zlatno tamniju boju.

Sve najbolje i prijatno!

Savet

Sa ovom koliinom sastojaka dobiете oko 15 pancerotha, zavisi koliko velike loptice budete pravili. Takoe možete da ih punitе i okoladom, džemom, voem ili neem drugim.