

Jafa kape



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 manje kutije**jafa keksa
- **200 ml**mleka
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **60 g**margarina
- **1/2**narandže - rendana korica
- **po želji i ukusu**kokos ili mlevena plazma

Priprema

Mleku dodati šećer i staviti da se zagreva povremeno promešati. U činiji dodati brašno i malo mleka i razmutiti.

Vrucem mleku usuti razmuceno brašno i mešati dok se ne zgusne krem.

Skloniti sa ringle i narendati koru pomorandže. Izmešati. Ostaviti da se krem ohladi.

Ohladjenom kremu dodati margarin i umutiti mikserom.

Spremiti jafa keks, hladan fil i mlevenu plazmu ili kokos za valjanje.

Uzeti komad jafe keksa premazati filom.

Preko fila preklopiti još jedan komad jafa keksa. Tako da se formiraju kape.

Uvaljati kapu u kokos ili mleveni keks. Ponoviti postupak dok se utroši materijal. Kape cuvati u frižideru. Poslužiti kape i uživati u prelepom ukusu!

Savet