

Marijina mašta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 1 šoljicaulja
- 1 kašika kakao praha
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanil šecera

Za fil:

- 250 gmargarina
- 125 gprah šecera
- 100 gcokolade

Priprema

Što se tice testa, sve sastojke umutiti i staviti da se pece u rerni sve dok ne primetite da su ivice pocele da se odvajaju. Kada se prohladi testo preseci prvo na pola, onda uzduž preseccite tako da ukupno imate 4 korice. Filovati pripremljenim filom. Fil spremite tako što se penasto umuti margarin sa prah šecerom i onda dodamo umucenu cokoladu. Lako, jeftino i ukusno :)

Savet