

Rolnice sa kremom od vanile



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **500** g gotovog lisnatog tijesta

Fil:

- **500** ml mlijeka
- **4** žumanca
- **1** vanilin šećer
- **1** kesica pudinga od vanile
- **2** pune kašike brašna
- **200** g šećera u prahu
- **100** g masla

Priprema

Ispeci rolnice na 200 stepeni dok porumene. Pecene rolnice i ohlađene puniti filom i posuti šećerom u prahu.

Izrada fila: u 500 ml mlijeka sipati smjesu od umućenih žumanaca, šećera, brašna i dva pudinga. Kuvati na pari dok se ne zgusne i kad se ohladi dodati maslo.

Savet