



# Индијанки

Класичен десерт кој што е лесен за подготовка, а уште полесен за дегустација.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

**Состојки:**

**За ТЕСТО ќе ви треба:**

- 2 јајца
- 75 грама шеќер
- 100 грама брашно
- 1/2 прашок за печиво

**За ФИЛ ќе ви треба:**

- 300 мл млеко
- 1 пудинг од ванила
- 3 лажици шеќер
- 1 ванилин шеќер
- 125 грама маргарин
- 75 грама шеќер во прав
- 1 лажица какао

## Чекор 1

Најпрво пригответе го филот. Измешајте го пудингот со млеко и шеќер.

Ставете го остатокот од млекото во Касеролата и сварете го според упатството. Оставете го да се излади.

## Чекор 2

Маргаринот матете го со шеќерот во прав сè додека не стане пенест, па соединете го со разладениот пудинг.

## Чекор 3

Одделете ги белките од жолчките. Белките матете ги со шеќерот и кога убаво ќе се згуснат додавајте ги жолчките една по една.

На крај додадете го брашното со прашокот за печиво. Добиената смеса измешајте ја со лажица и ставете ја во шприц.

## Чекор 4

Формирајте ленти со големина по желба и печете ги на 200 степени 5 минути, треба да останат светли.



### Чекор 5

Филувајте ги додека се уште топли. Во дел филот, додадете го какаото и декорирајте.

### Совет

Овој рецепт е многу брз и лесен за подготовка, па е идеален кога ќе ви се најават гости, или кога одеднаш ќе ви се пријаде благо.

### Користени производи:



Делициа Касерола



Делициа Ростер



Статичен миксер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)