

*Омекшај путер и помешај га с половином шећера...*



*Затим додајте млеко...*



*Мешајте.*



*... поновите 18 пута следећу процедуру...*



*Окрените кору и пеците...*



*Оперите јагоде.*



*Док се јагоде суше, припремајте крем.*



*Ако је тесто сувише течено, онда додајте мало брашна.*



*Направите 24 парчета магичне тортце...*



*Декоришите с 3 јагоде.*



*Поспите шећер у праху.*

