



Брз колач со прелив од бело чоколадо (Shortbread)

Брзиот колач е вистинска Шкотска класика. Тоа е еден вид бисквит кој се топи во уста како путер. Обично се купува како подарок, но овде ќе Ви покажеме како да го направите сами за Божиќните празници.



Состојки:

- 226 грама путер
- 100 грама шеќер
- 230 грама брашно
- 16 грама густин
- 40 грама палента
- Една четвртина лажичка сол
- 50 грама ф'стаци
- 50 грама суви брусници
- 100 грама бело чоколадо

Чекор 1

На почетокот ќе измешаме дел од сувите состојки во длабок сад. Брашното, густинот, палентата и солта.

Чекор 2

Измешајте ги путерот и шеќерот, а потоа ставете ја смесата со брашното и мешајте за да се спојат сите состојки.

Чекор 3

Време е за сецкање: Исчистете ги ф'стаците од лушпите и исечкајте ги на крупни парчиња. Потоа исечкајте ги и сувите брусници, и на крај исечкајте го белото чоколадо.

Чекор 4

Намачкајте ја округлата Делимано тава со путер и потоа во неа ставете ја целата смеса.

Притиснете ја смесата за таа рамномерно да ја покрие тавата.

Ставете малку брашно на прстите за да ја олесните постапката.

Потоа земете вилушка и целата смеса издупчете ја со вилушката. Печете го колачот 30 минути на температура од 150 степени.



Чекор 5

Во меѓувреме, стопете го белото чоколадо во длабок сад на пареа. Ставете и малку млеко ако сакате да го разредите чоколадото.

Чекор 6

Извадете го колачот од рерна и оставете го малку да се излади. Ставете го белото чоколадо во слаткарска кеса за декорирање и нанесете го врз колачот. Одозгора расфрлете ги сувите брусници и ф'стаците и оставете го чоколадото да се стврдне.

Сервирајте парче колач на чинија. Уживајте!

Совет

Можете да го менувате односот на палентата и брашното зависно од тоа колку сакате колачот да биде крцкав. Погледнете и други рецепти за брз колач или експериментирајте со состојките за преливот. Брзиот колач е одличен Божиќен подарок за пријателите.

Користени производи:



Сад за сос



Сет тави за пица



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk