



## Афион полжавчиња

Колачиња со тесто слично на ванилицы, и фил од афион и млеко, направени во форма на двобојни полжавчиња.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 100 грама свинска маст
- 70 грама шеќер
- 1 јајце
- 230 грама брашно
- 1 ванилин шеќер
- кора од лимон
- прстофат сол

#### За ФИЛ ќе ви треба:

- 200 грама мелен афион
- 4 лажици шеќер
- 130 мл млеко

### Чекор 1

Прв подгответе го филот. Во садот ставете ги млекото, шеќерот и мелениот афион.

Варете ги 5 минути, односно додека смесата да згусне. Оставете да се излади.

### Чекор 2

Ставете ги брашното, шеќерот, маста ванилиниот шеќер, кората од лимон јајцето и малку сол во сад за матење.

Наместо маст може да користите путер. Замесете тесто кое не лепи на раце.

Ако е потребно додадете брашно.

Поделете го тестото на два дела и исукајте ги во кори со дебелина од 4-5 мм.

### Чекор 3

Секоја кора премачкајте ја со половината од филот и замотајте ролат, па оформете го да биде со еднаква дебелина. Ставете ги ролатите десетина минути во замрзнувач да се стегне маста.

Сечете парчиња со дебелина од 5 милиметри и редете ги во тавата.



#### Чекор 4

Печете ги 20 минути во загреана рерна на 180 степени.

Потоа сервирајте!

#### Совет

Ако не ви се доволно благи колачињата, може да ги наросите со малку шеќер во прав.

---

#### Користени производи:



Ростер тава



Сад за сос



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