Американски колач со јагоди

Оригинален Американски рецепт за колач со јагоди, филуван со шлаг и свежи јагоди.

Вид на оброк: **Десерт**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **12 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- (чаша 200мл)
- 3 чаши (400 грама) брашно
- 2 чаши (400 грама) шеќер
- 1 лажичка сода бикарбона
- 1 лажичка сол
- 1 лажичка цимет
- 1/2 чаша (100мл) млеко
- 1 чаша (200мл) масло
- 4 јајца
- 2 чаши (300 грама) јагоди
- 1 лажица шеќер за јагодите

За ФИЛ ќе ви треба:

- 200 мл слатка павлака

Чекор 1

Јагодите исечкајте ги, посипете ги со шеќер и оставете ги да отстојат додека се подготвува смесата за тесто.

Чекор 2

Измешајте ги сувите состојки, брашно, шеќер, сода, сол и цимет.

Во нив додадете ги млекото и маслото. Изматете ги јајцата и додадете ги и нив.

Јагодите исечкајте ги и додадете ги на крај, па измешајте убаво.

Чекор 3

Истурете ја смесата во Ростер тавата и печете 45 минути на 200 степени.

Чекор 3

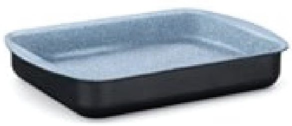
Изматете ја слатка павлака и откако ќе се излади колачот, декорирајте.

Сечете коцки и сервирајте со декорација од свежи јагоди.

Совет

Овој рецепт е автентичен за американската кујна, па ви препорачуваме да го подготвите точно според рецептот.

Користени производи:



Делициа Ростер

Кујнска вага

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