



Брзи печени парени колачи

Печени парени колачи, во форма на мини тулумби, кои се подготвуваат брзо и од состојки кои најчесто ги имате дома!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

- 200 грама вода
- 150 грама масло
- 2 јајца
- 5-6 лажици полни брашно
- 1 лажица нишесте

За ШЕРБЕТ ќе ви треба:

- 500 грама шеќер
- 400 мл вода

Чекор 1

Најпрво зовријте ја водата заедно со маслото. Тргнете ги од оган, додајте го брашното со нишесте и мешајте за да се изедначи смесата.

Потоа потпржете ја малку на оган, па повторно тргнете ја на страна.

Додајте ги јајцата и убаво изматете, за да добиете рамномерна смеса.

Чекор 2

Со помош на шприц правете колачиња со должина од 5см. и наредете ги во тавата за печење.

Печете ги на 200 степени, 25 минути, или додека не заруменат. Потоа оставете ги да се изладат.

Чекор 3

Кога ќе се оладат колачите, подгответе го шербетот. Ставете ги шеќерот и водата да вријат 5 минути.

Прелијте ги ладните колачи со топлиот шербет и оставете ги 1-2 часа да го впијат.

Чекор 4

Сервирајте ги во длабока чинија, прелиени со остатокот од шербетот и портокал за декорација.



Совет

Овие колачи, иако наликуваат на Тулумби, немаат таква текстура во внатрешноста. Сепак, вкусот наликува на овој вид десерт, заради истите состојки и шербетот!

Користени производи:



Сад за сос



Плитка тава

delimano®

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