



Домашна боза

Познавате ли некој кој не ужива во чаша ладна и освежителна боза?
Сигурно мислевте дека е тешко да се направи дома, но овој рецепт ќе ве убеди во спротивното.



Вид на оброк: **Пијалок**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **6 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 1 чаша (од 200мл) брашно
- 2 чаши (од 200мл) шеќер
- 3 литри вода
- 20 грама свеж квасец

Чекор 1

Брашното ставете го да се пржи на суво. Мешајте постојано да не загори, бидејќи така бозата ќе добие горчлив вкус.

Кога брашното ќе добие златеста боја, додадете ја водата. Мешајте постојано за да не се направат гутки. Варете околу 5-10 минути за брашното убаво да се свари и да се добие кашеста смеса.

Чекор 2

Додадете го и шеќерот. Пробајте на вкус дали ви е доволно благо. Доколку не е, додадете шеќер по желба, промешајте и оставете убаво да се олади.

Чекор 3

Свежиот квасец измешајте го со малку вода и шеќер и оставете да стаса.

Кога бозата е оладена додадете го стасаниот квасец, убаво промешајте и оставете го 24 часа на собна температура да ферментира.

Чекор 4

Изладете ја, и потоа сервирајте ја бозата сама, или со вашите омилени слатки!

Совет

За подобра арома, можете да додадете и 10 грама ванилин шеќер. Може да употребите било какво брашно кое го имате дома.



Користени производи:



Експрес лонец



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