



Домашни Орео колачи

Фичо ќе направи еден од најпопуларните рецепти на Катерина Наскова, домашна верзија на Орео колачиња.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 200 грама путер
- 100 грама шеќер во прав
- 50 грама какао
- 280 грама брашно
- 1 жолчка
- 2 лажички ванила арома

За ФИЛ ќе ви треба:

- 150 грама путер
- 150 грама шеќер во прав
- ванила арома

Чекор 1

Во сад за матење исецкајте го путерот на коцки. Додадете го шеќерот во прав, ванила арома, малку сол и жолчка од едно јајце. Со миксер изматете ги сите состојки.

Чекор 2

Во друг сад измешајте ги брашното и какаото и со сеалка додадете ги во миксерот. Домесете ја смесата со раце.

Тестото кое ќе го добиете не треба да се лепи за дланките. Завиткајте го во фолија и оставете го во фрижидер околу 30 минути.

Чекор 3

Од тестото развлечете тенка кора од која ќе вадите колачиња. Користете округла форма или чашка за ракија.

Чекор 4

Редете ги колачињата во Ростер тавата. Печете на 200 степени околу 10 минути. Испечените колачиња оставете ги на страна да се изладат.

Чекор 5

За филот во сад за матење ставете го путерот, малку ванила арома и шеќер во прав.

Изматете убаво да се соединат и да се добие еднолична смеса. Филувајте ги колачите.



Чекор 6

Оставете да се стегне филот и сервирајте!

Совет

Во филот може да додадете стопено чоколадо, бело или црно, по желба.

Користени производи:



Делициа Ростер



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