



Холандски колачи

Фичо ќе подготви Путер колач, рецепт кој е најпопуларен во Северна Европа. Се подготвува од само неколку состојки, но е премногу вкусен.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 180 грама солена путер
- 30 грама шеќер во прав
- 3 жолчки
- 1 лажичка ванила екстракт
- 150 грама просеано брашно
- 45мл млеко
- 3 белки
- 70 грама шеќер

Чекор 1

Во сад за матење ставете го путерот и шеќерот во прав. Матете ги додека не се спојат во еднаква смеса.

Во секој колач подобро е да користите шеќер во прав бидејќи така се добива подобра структура.

Чекор 2

Додадете ги жолчките една по една со постојано матење.

Додадете го ванила екстрактот, просеаното брашно и млекото. Мешајте со шпатула.

Чекор 3

Во друг сад изматете ги белките во слаб снег, додадете го шеќерот и продолжете со матењето.

Снегот додадете го во првата смеса и мешајте со шпатула.

Чекор 4

Ставете ја смесата во тавата и печете на 160 степени, на најдолната решетка околу 35 минути.

Потоа зголемете ја температурата на 180 степени и печете уште 10 минути, или проверете дали е печено со чепкалка.

Чекор 5

Сервирајте го колачот на парчиња попрскан со малку шеќер во прав!



Совет

Пред да го исече колачот, почекајте малку да се излади.

Користени производи:



Делициа Округла тава



Статичен миксер



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