



Колач од палента со лимон и мак

Палентата е замена за брашно и може да ги направи разните видови колачи и леб похранливи и поздравни. Овде користиме мак и лимон заедно со шеќер за да подготвиме посладок колач, но можете да си поигрувате и со солени вкусови за разни видови леб и векни.



Состојки:

- 237 милилитри млеко
- 50 милилитри маслиново масло
- 1 јајце
- 130 грама обично брашно
- 80 грама палента
- 2 лажички прашок за печиво
- 80 грама шеќер
- кора од еден лимон
- 40 грама мак

Чекор 1

Нежно ќе ги измешаме сите состојки заедно со рака, а не со електричен миксер - ова е повеќе смеса за мафини отколку за колач.

Не грижете се ако смесата Ви изгледа премногу ретка - тоа ќе го направи готовиот колач посочен.

Чекор 2

Сипете ја смесата во калапот за векни додека да се наполни околу 75 проценти и ставете го во рерна загреана на температура од 200 степени 30 минути

Чекор 3

Сервирајте го колачот исечен на парчиња жежок од рерна и уживајте, нема потреба ништо да додавате.

Совет

Слободно менувајте го односот на брашно и палента, а можете да ставите и интегрално брашно.

Ако сакате да го направите рецептот побогат, можете да му ставите едноставна глазура од шеќер во прав и лимонов сок и да добиете посладок колач.



Користени производи:



Калап за векни



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