



Колач со рузмарин и маслиново масло

Креативноста, кога станува збор за храна, е бескраен процес – во светот постојат доволен број на состојки и комбинации кои можете да ги користите за постојано да создавате нови нешта, и еве една идеја која ќе внесе свежина во традиционалниот рецепт за колач. Колач со рузмарин и маслиново масло со глазура од лимон.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 – 8 лица**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

Состојки:

- 4 големи јајца
- 150 грама шеќер
- 60 грама ладно цедено маслиново масло
- 2 супени лажици исечкан рузмарин
- 200 грама брашно
- 1 лажичка прашок за печиво
- 1/2 лажичка сол

За ГЛАЗУРА ќе ви треба:

- 115 грама шеќер во прав
- 1 супена лажица сок од лимон
- 2 лажички рендана кора од лимон
- 1 супена лажица млеко

Чекор 1

Прво загрејте ја рерната на 160 степени. Со миксер матете ги јајцата 30 секунди, полека додавајте го шеќерот и матете додека да добиете бела пенеста смеса.

Чекор 2

Во смесата полека додавајте го маслиновото масло и сечканиот рузмарин. Најдобро е доколку рузмаринот е свеж.

Постојано матете со миксерот додека сите состојки убаво да се измешаат.

Чекор 3

Во друг сад измешајте го брашното, прашокот за печиво и солта.

Ова додадете го во мешавината од јајца, шеќер и маслиново масло постојано матејќи со миксерот на најмала брзина додека да добиете компактна смеса.

Чекор 4

Смесата истурете ја во подмачкана тава и печете 45 минути или додека да почне да се одлепува од краевите.

Оставете ја да се олади додека ја подготвувате глазурата.



Чекор 5

За подготовка на глазурата измешајте го шеќерот во прав, сокот од лимон и изренданата кора заедно со млекото. Смесата оставете ја малку да се олади пред да ја истурите врз тортата.

Ставете го колачот во фрижидер малку да се олади. Декорираме со парчиња лимон и малку рузмарин.

Совет

Не мора секогаш да употребите путер или маргарин за колачот да биде сочен. Маслиновото масло е поздраво за вашето срце и го прави колачот лесен и сочен.

Зошто да не експериментирате со додавање на други зачини и билки во вашите колачи?

Користени производи:



Округла тава



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