



Колачи од лимон со фил од јагоди

Фичо ќе подготви освежителни сендвич колачи од лимон, со фил од крем сирење и јагоди. Совршени за детските забави!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

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

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба (1 шолја=240 грама):

- 1 шолја (175 грама) путер
- 1 + 1/4 шолја (250 грама) шеќер
- 1 лимон
- 1 + 1/2 лажичка (1/2 пакување) прашок за печиво
- 1/2 лажичка ванила екстракт
- 1/2 лажичка лимон екстракт
- малку жолта боја
- 2 јајца
- 2 + 1/3 шолји (300 грама) брашно

За ФИЛ ќе ви треба:

- 2 раце јагоди
- 1/2 шолја (75 грама) путер
- 225 грама крем сирење
- 2 шолји шеќер во прав
- 1 лажичка ванила екстракт
- 1/2 лажичка екстракт од јагоди
- малку црвена боја

Чекор 1

Перната загрејте ја на 175 степени.

Чекор 2

Во миксерот ставете го путерот и шеќерот и матете додека не се соединат. Кога структурата ќе стане кремаста, додадете ја кората од лимон и сокот, пецивото, екстрактот од ванила, екстрактот од лимон и жолтата боја. Мешајте додека убаво да се спојат состојките.

Чекор 3

Додадете ги јајцата едно по едно. Потоа додадете го брашното и продолжете да мешате на средна брзина.



Чекор 4

Ставете ги колацињата на тавата за печење со помош на лажица и печете 8 минути. Испечени оставете ги целосно да се оладат.

Чекор 5

За приготвување на филот ставете ги сите состојки во миксер и убаво соединете ги.

Чекор 6

Спојте ги колачите со филот и сервирајте.

Совет

Доколку не сакате, не мора да додавате прехранбена боја, но ние ставивме за подекоративен изглед.

Користени производи:



Округла тава



Ростер



Статичен миксер

delimano®

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