



Мафиши

Мафиши се еден вид брзи крцкави мекици кои традиционално се подготвувале и се носеле на Повојница.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 2 јајца
- 200 мл јогурт, млеко или кисела вода
- 120 мл масло или една голема лажица маст
- 700 грама брашно + околу 100 грама за расукување
- 1 прашок за пециво (10 грама)

За НАРОСУВАЊЕ ќе ви треба:

- Шеќер во прав

Чекор 1

Од сите состојки замесете тесто, на рака или со миксер. Матете ги течните состојки и јајцата со обичните маталки и пред да го додадете брашното ставете ги маталките за тесто. Матете го тестото додека да се изедначи за да добиете мазно и средно меко тесто.

Чекор 2

Тестото поделете го на мали топчиња. Можете да го делите на половина, повторно на половина, повторно на половина, сè додека не добиете топчиња со големина по ваш избор. Ние добивме 16 топчиња.

Чекор 3

Секое топче расукајте го во тенка кора. Редете ги корите една врз друга премачкувајќи ја секоја кора, освен последната.

Од купот кори расукајте една кора со дебелина од половина сантиметар. Може да ја расукате и потенко бидејќи убаво нараснуваат при пржењето.

Чекор 4

Сечете квадрати или правоаголници на кои ќе направите мали засеци да личат на прсти.

Пржете ги во загреано, но не врело масло, од двете страни додека да заруменат. Испржените Мафиши наредете ги на хартиена салфетка за да се впије вишокот маснотија.

Чекор 5

Посипете ги со шеќер во прав и сервирајте.



Совет

Во шеќерот може да додадете арома на ванила за поубав вкус.

А може да ги јадете и без шеќер, со сирење или друг солен додаток.

Користени производи:



Вок тава



Статичен миксер



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