



## Малечки лепчиња за забава

На сите н е потребна инспирација за храна за Божиќните забави и идеи како да ги послужиме гостите. Затоа Ви претставуваме една забавна идеја за мали лепчиња направени со Делимано калапчињата за колачи. Тие ќе бидат добра забава и закуска за гостите додека го подготвувате главното јадење во кујната.



### Состојки:

- 250 грама бело брашно
- малку сол
- половина пакување квасец
- 125 милилитри топла вода
- 1 до 2 лажици маслиново масло

### Чекор 1

Ставете ги квасецот и маслиновото масло во топла вода и оставете ги 5 минути за квасецот да се активира.

Можете да додадете и малку шеќер ако сакате да го забрзате процесот.

### Чекор 2

Кога смесата со квасецот ќе биде готова, сипете ја во длабок сад со брашно и сол.

Измешајте ги состојките со лажица и превртете го тестото на работната маса.

Убаво измесете го со раце додека да стане мазно и продолжете да го месите уште најмалку 5 минути.

### Чекор 3

Ставете го тестото во длабок сад намачкан со масло и покријте го.

Оставете го да стасува на топло место еден час.

### Чекор 4

Кога тестото ќе стаса, превртете го на површина попрскана со брашно и исукајте го со сукалка до дебелина од 2 сантиметра.

Земете ги Делимано калапчињата за колачи и направете различни форми од тестото.



### Чекор 5

Загрејте ја грил тавата на висока температура и почнете да ги печете лепчињата. Не морате да додавате масло, но доколку сакате, слободно направете го тоа.

Од топлината лепчињата ќе се испечат и малку ќе нараснат. Печете ги најмалку 3 до 4 минути од обете страни.

Овие лепчиња ги сервираме со салата - исечкани печени црвени пиперки, црвен кромид и магдонос, и моцарела и чаен колбас.

### Совет

Овие лепчиња можете да ги испечете и во рерна, но печењето во грил тавата е многу забавно. Интересните форми ќе м се допаднат на сите гости, а особено на децата. Можете и нив да ги вклучите во подготовката за да почнат да учат да готват

---

### Користени производи:



Грил тава



---

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)