



Наградувани Американски колачи

Фичо ќе го претстави најнаградуваниот рецепт за класичните Американски колачи.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

Ќе ви треба (1 шолја = 240 мл):

- 4 ½ шолји сенаменско брашно
- 2 лажички сода
- 2 шолји омекнат путер
- 1 ½ шолји кафеав шеќер
- ½ шолја обичен шеќер
- 2 пакетчиња ванила пудинг (околу 100гр)
- 5 јајца
- 2 лажички ванила екстракт
- 4 шолји чоколадни парченца (или можете 200гр чоколадо за готвење)

Чекор 1

Рерната загрејте ја на 190 степени и штом ја отворите, намалете ја на 175 степени. Со самото отварање на рерната температурата ќе се намали.

Чекор 2

Во брашното додадете ја содата и убаво промешајте. Во голем сад за матење соединете ги путерот и двата вида шеќер. Додадете го пудингот и матете додека не се соединат. Додадете ги јајцата и ванила екстрактот. Соединете ја смесата со брашното, убаво изматете и додадете го чоколадото. Мешајте со шпатула.

Чекор 3

Дозирањето на колацињата е со лажица. Доколку сакате помали колациња, слободно можете да ја намалите дозата од лажицата.

Чекор 4

Печете ги во Ростер тавата и внимавајте да ги поставите подалеку едно од друго за да не се залепат при печење. Печете ги околу 10-12 минути.

Готови се кога краевите на колачите ќе станат златно кафеави.

Чекор 5

Сервирајте.



Совет

Откако ќе ја спремите смесата за колачи, можете да ја оставите во фрижидер, така ќе добие подобра структура и колачите ќе бидат помекки во средината.

Користени производи:



Делициа Ростер



Садови за матење



Статичен миксер

delimano®

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