



## Пиварки со суво овошје и рум

Фичо ќе подготви еден од најпопуларните рецепти на Маја, колачиња пиварки, полнети со суво овошје.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

### Состојки:

#### За ПОЛНЕЊЕТО ќе ви треба:

- 100 грама суви смокви
- 100 грама суви урми
- 50 грама суво грозје
- 2 дози рум
- 2 лажици мармалад
- 2 лажици мелени ореви

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 250 мл пиво
- 250 мл масло
- 120 грама гриз
- 620 грама брашно
- 1 прашок за пециво

#### За ШЕРБЕТ ќе ви треба:

- 750 мл вода
- 900 грама шеќер
- малку арома ванила

#### За ВАЛКАЊЕ ќе ви треба:

- 300 грама мелени ореви

### Чекор 1

Сувото овошје исецкајте го, потопете го во рум и оставете го да впије убаво од румот.

Потоа додадете го мармаладот и мелените ореви.

### Чекор 2

Во сад измешајте ги состојките за тестото. Постепено додавајте го брашното и замесете убаво тесто. Од тестото вадете мали топчиња и со оклајгија расукајте ги.

Полнете ги со филот, затворете ги и редете ги во ростерот за печење.

### Чекор 3

Печете на 200 степени додека не заруменат колачите.



#### Чекор 4

Додека се печат колачињата пригответе го шербетот. Во лонец ставете ги шеќерот и водата да провријат. Оставете да проврие 5 минути и додадете ја аромата.

#### Чекор 5

Колачите прелејте ги со шербетот и превртувајте ги убаво да го впијат шербетот во следните 2-3 часа.

#### Чекор 6

Валкајте ги колачињата во мелените ореви. Сервирајте!

#### Совет

Ако немате ореви за валкање, може да користите и кокос.

#### Користени производи:



Ростер тава



Лонец



Рачен блендер

delimano®

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