



Сендвич од бисквити и јагоди

Ние во Мои Рецепти сме големи обожаватели на јагоди и затоа ви претставуваме неколку рецепти кои треба да ги пробате оваа година - бисквитите од брашно се тврди бисквити со путер кои ќе ни послужат за подготовка на сладок сендвич со јагоди и шлаг.



Состојки:

- 150 грама брашно
- 100 грама маргарин
- 50 грама шеќер
- 1 рака јагоди
- 50 милилитри шлаг

Чекор 1

За подготовка на бисквитите прво ги матиме шеќерот и маргаринот со миксер и потоа го додаваме брашното и продолжуваме со матење.

Чекор 2

Вака подготвената смеса истурете ја на работната маса и месете повремено додавајќи путер или брашно во зависност од густината на тестото.

Месете додека да добиете мека смеса која ќе може убаво да ја развлечете за да добиете тесто дебело околу 1 сантиметар. Исечете го тестото на 6 кругови.

Чекор 3

Печете 15 минути на 160 степени и оставете ги бисквитите да се оладат.

Чекор 4

Изматете го убаво шлагот - ние ќе додадеме и малку ванилин шеќер за дополнителен вкус!

Чекор 5

1 јагода исечете на пола, а останатите исечете ги на тенки парчиња.

Чекор 6

Време е да ги полниме сендвичите!

Ставете една бисквита како основа и одозгора ставете од шлагот, но внимавајте да оставите доволно простор на краевите за да не истече шлагот додека јадете!



Додадете ги парчињата јагоди и истото повторете го за вториот слој. Одозгора ставете уште една бисквита.

Украсете со малку шлаг и пола јагода и подготвени сте за уживање!

Совет

Со овој рецепт можете да подготвите 2 сендвичи, но доколку исечете помали кругови можете да добиете и 4 или 5. Во оваа гозба особено можете да уживате надвор со шолја чај или кафе кога времето е топло!

Користени производи:



Сет тави за пица



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