



Шеќерпаре по рецепт на баба Славка

Магијата на бабината кујна во вашиот дом. Парени колачи чиј вкус многумина ќе ги потсети на детството.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба (1 филџан = 100 мл):

- 3 јајца
- 3 филџани (300мл) масло
- 3 филџани (300мл) млеко
- 3 филџани (200 грама) гриз
- 40 грама свеж (или 10 грама сув) квасец
- 450 грама брашно

За ШЕРБЕТ ќе ви треба:

- 1 кг шеќер
- 1 литар вода

Чекор 1

Изметете ги убаво јајцата да запенат.

Потоа додадете го маслото, и откако ќе се соединат убаво додадете го млекото.

Потоа додајте ги гризот, брашното и квасецот и изметете ги со маталките за тесто.

Чекор 2

Тестото поделете го на мали топчиња, со големина на пинг-понг топче.

Наредете ги во тавата за печење и оставете малку простор меѓу нив.

Направете отпечаток со вилушка на средината.

Вклучете ја рерната на 200 степени, додека таа да се загрее тие ќе нараснат.

Печете ги 30 минути, додека да заруменат.

Чекор 3

Кога ќе бидат готови оставете ги да се оладат. Тогаш започнете со подготовка на шербетот.

Во сад на оган ставете ги водата и шеќерот и нека врие 10 минути.



Чекор 4

Се полеваат ладни колаци со топол, но не врел шербет. Треба е да отстојат неколку часа, или најдобро преку ноќ, за убаво да го впијат шербетот. Можете повремено да ги превртувате за рамномерно да го впијат шербетот.

Чекор 5

Сервирајте по едно Шеќерпаре во чинија, заедно со парче лимон.

Совет

Доколку сакате во шербетот можете да додадете ванилин шеќер и малку сок од лимон.

Користени производи:



Делициа Ростер



Делициа Касерола



Статичен миксер

delimano®

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