



## Тортички подготвени на пареа

Готвењето на пареа е секогаш подобар избор отколку готвење на масло. Овој пат ќе ви покажеме како да подготвите Тортички на пареа, со помош на Гурмет 8 во 1 пекачот.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30 -60 минути**

### Состојки:

- 2 јајца
- 140 грама шеќер
- 100 мл млеко
- 1 лажица ванилин шеќер
- 200 грама брашно
- 2/3 пакетче прашок за печиво
- 4 вишни и една лажица компот од вишни
- 2 прехранбени бои (црвена и зелена)

### Ќе ви требаат и:

- Силиконски или хартиени корпи за мафини

### Чекор 1

Најпрво, со најголема брзина на миксерот, убаво изматете ги јајцата и шеќерот до кремаста структура.

Потоа, намалете на најмалата брзина и постепено додадете ги млекото, ванилиниот шеќер, брашното и прашокот за печиво.

Матете додека добиете рамномерна смеса.

### Чекор 2

Поделете ја смесата на 2 дела, во секој од нив додадете по една прехранбена боја и убаво измешајте.

Ако сакате да направите повеќе бои, поделете ја смесата на повеќе дела.

### Чекор 3

Ставете ги корпите за мафини врз решетката за готвење на пареа во Гурмет 8 во 1 пекачот.

Наполнете ги до 2/3 од висината со една од боите, а потоа со друга боја направете шара, бидете креативни.

Во секоја корпа ставете и по една вишна во средината.



#### Чекор 4

Ставете една чаша вода на дното на Гурмет пекачот, поклопете го со капакот и гответе на функцијата (Steam) Готвење на пареа, 20 минути.

Проверете дали се готови со благо притискање со прст – треба да имаат сунѓереста текстура. Сервирајте веднаш!

#### Совет

Овие Тортички имаат навистина специфична структура, и се многу полесни за јадење во однос на печените.

За посочен вкус, може да ги послужите со свежо сечкано или блендирано овошје!

---

#### Користени производи:



Гурмет 8 во 1 пекач



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