Ванилици со мак (посно)

Фичо ќе подготви посен десерт, ванилици со мак во тестото, филувани со омилениот мармалад.

Вид на оброк: **Десерт**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **8 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 125 грама маргарин
- 70 грама шеќер во прав
- 1 +1/2 лажичка ванила арома
- 150 грама брашно
- 100 грама мак (афион)
- џем од кајсии (или по желба)

Чекор 1
Вклучете ја рерната да се загрее на 170 степени.

Макот сомелете го во Нутрибулет.

Чекор 2
Во сад ставете ги маргаринот и шеќерот во прав.

Матете додека да се соединат. Додадете ги брашното и мелениот мак.

Чекор 3
Расукајте го тестото, вадете форми со модла или чаша и редете ги во Ростер тавата.

Чекор 4
Печете ги 10-ина минути.

Печени ќе бидат меки, но кога ќе се оладат ќе се стврднат.

Чекор 5
Соединувајте две колаченца со вашиот омилен мармалад.

Чекор 6
Сервирајте!

Совет

По желба, може да ги наросите со шеќер во прав.

Користени производи:

Нутрибулет

Ростер тава

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