


Buhtle s makom i pekmezom od šljiva

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
6

Sastojci

500 g glatkog brašna
20 g svježeg kvasca
125 g šećera
1 vanilin šećer
1 jaje
150 g maslaca
250 ml mlijeka
1 prstohvat soli
ribana korica limuna
100 g maslaca za premazivanje
Nadjev:

150 g pekmeza od šljiva
400 g mljevenog maka
100 g šećera
400 ml mlijeka
50 g šećera u prahu

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U malo mlakog mlijeka namrvite svježi kvasac, dodajte žličicu šećera i brašna, ostavite na toplom desetak minuta da se digne. Brašnu dodajte kvasac, preostali šećer, limunovu koricu, jaje, prstohvat soli, otopljeni maslac i mijesite tijesto polagano dodajući preostalo mlijeko. Tijesto pokrijte čistim ubrusom i ostavite na toplom da se diže.

Dok se tijesto diže pripremite nadjev. Pomiješajte mak i šećer, zalijte kipućim mlijekom, miješajte, ostavite da se hladi. Umiješajte pekmez od šljiva.

Uzdignuto tijesto premijesite, razvaljajte na debljinu 1 cm, izrežite 15 - 18 pravokutnika, na svaki u sredinu stavite žlicu nadjeva, oblikujte buhtlu, stavljajte u namazan lim za pečenje. Ostavite da se dižu desetak minuta, premažite otopljenim maslacem, pecite na 170 °C 40 - 50 minuta. Tople buhtle pospite šećerom u prahu.