

# 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



U malo mlakog mlijeka namrvite svježi kvasac, dodajte žličicu šećera i brašna, ostavite na topлом 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 topлом da se diže.

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

Uzdignuto tijesto premjesite, razvaljajte na deblinu 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 maslaczem, pecite na 170 °C 40 – 50 minuta. Tople buhtle pospite šećerom u prahu.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

