

Preokrenuti kolač s ananasom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

40 g K Plus maslaca
120 g smeđeg šećera
30 ml vode
mali prstohvat soli
½ ananasa

Za tijesto:

115 g maslaca
190 g brašna
12 g praška za pecivo
1 jaje
120 ml mlijeka
60 g šećera

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte 40 g maslaca, smeđi šećer, mali prstohvat soli i vodu i kuhajte par minuta dok se šećer nije rastopio.

Smjesu podijelite u dno kalupa za muffine, tako da je u svakom jednaka količina. Ostavite da se rashladi.

Očistite ananas tako što odrežete prvo vrh, a potom i uski sloj uz koru tako da dobijete čisto voće te mu izdubite tvrdi dio iz sredine.

Narežite dobivene kolutove na manje trokute koji će stati u kalup za muffine.

Slaganje komadića ananasa je aktivnost u kojoj možete uživati s djecom. Ponudite im očišćene i narezane komadiće koje će slagati na rashlađeni umak u kalupima.

Za to vrijeme pripremite smjesu za muffine.

Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i šećer. U suhe sastojke potom dodajte hladno mlijeko i jaje te rastopljeni maslac.

Sve dobro promiješajte pjenjačom pa rasporedite jednaku količinu u svaki kalup.

Pecite 35 minuta u pećnici zagrijanoj na 200°C. Ostavite da se rashlade 10 minuta pa uz pomoć drugog pleha preokrenite muffine.

Servirajte muffine kao individualnu porciju kolača. Dobar tek!