

Zvjezdice s đumbirom i cimetom

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
18

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 toploj 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 toploj da se diže.

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

Uzdignuto tijesto premijesite, razvaljajte na deblijinu 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.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

