

Breskvice (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 1 dlulja
- 1 šoljicamleka
- 2 šoljicešecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 40 kašikašecera

Fil:

- 1 dlruma
- 3 kašikemleka
- 3 kašikepekmeza od kajcija
- 200 gmlevenih oraha
- 150 gmargarina
- 2 kašikekakaoa

Još:

- 3 dlmleka
- po potrebikristal šećer

Priprema

Umutiti mikserom jaja, ulje, mleko, šećer, vaniliju šećer, 6 kašika brašna i prašak za pecivo. Kada se sve sjedini isključiti mikser i varjačom mešati dodavajući ostatak brašna i posle rukom dobro zamesiti ukoliko je previše lepljivo testo dodati još brašna. Od testa praviti kuglice i peći ih na 180°C dok blago ne porumene.

Izdubiti nožem svaku kuglicu. Sipati u vanglicu mrvice od izdubljenog testa, dodati orahe, pekmez, kakao, margarin, mleko i rum. Rukama dobro zamesiti.

Izdubljene kuglice puniti filom i po dve kuglice spajati.

U tanjir sipati mleko i dodati ekstrat crveni za kolace. Svaku breskvicu umociti da je staviti na kuhinjski ubrus da upije višak tecnosti pa uvaljati u kristal šećer.

Savet

Malo više posla oko njih ali isplati se