Košnica od maka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**brašna
- **100 g**putera
- **100 g**šecera
- **2 kašicice**instant kvasca
- **3**žumanceta
- **4-5 kašika**mleka
- **1 prstohvat**soli

Fil:

- **150-200 g**mlevenog maka
- **4-5 kašika**šecera
- **oko 1 dl**vrelog mleka
- **1**vanilin-šecer

Priprema

Prosejati brašno, dodati kvasac rastopljen u mlakom mleku, žumanca, šecer i prstohvat soli, kao i omekšali puter. Mešiti dok se ne dobije glatko testo i ostaviti ga na toplom. Za to vreme pripremiti fil, tako što mak pomešamo sa šecerom i poparimo vrelim mlekom, kolicinu cete videti sami, da fil bude dovoljno gust da se fino maže.

Testo razvuci u koru debljine 4-5 mm i seci na trake siroke 8 -10 cm, ja sam odvajala manje komade testa,

razvlacila koru, filovala i presekla na pola, zavisi kako je kome zgodnije.

Svaku traku zarolati po sirini i seci rolate debljine 1 cm.

Premazati kalup za torte puterom i redjati rolate. Premazati umucenim jajetom, ostaviti da odmore taman dok se pecnica ne ugreje. Košnicu peci na 180 stepeni dok ne dobije lepu boju.

Savet