

Mašnice sa makom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **250 ml** mleka
- **120 g** šecera
- **3** jajeta
- **70 g** margarina
- **1/2 kašičice** soli

Za fil:

- **200 g** maka
- **100 g** šecera
- **75 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **maloulja**

Priprema

Izmrviti kvasac u mlakom mleku, dodati malo šecera i malo brašna i ostaviti da nadoe. U meuvremenu, penasto

umutiti jaja sa šećerom, dodati preostalo mleko, margarin i so, pa sve dobro promešati. Na kraju dodati i nadošli kvasac, pa uz dodavanje brašna umesiti glatko testo. Prekriti ga krpom i ostaviti oko 40 minuta da nadoe. U meuvremenu pripremiti fil: u mleko dodati šećer i vanilin šećer, pa staviti na ringlu da provri. Vrucu tecnost preliti preko maka, sve lepo izmešati i ostaviti sa strane da se ohladi. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 12 jednakih loptica.

Svaku razviti u krug, pa naneti kašiku pripremljenog fila i ravnomerno razmazati.

Uviti u rolnu, a oba kraja saviti na dole, tako da se spoje. Oštrim nožem ili skalpelom zaseci sa obe gornje strane, s tim što sredina peciva ostaje nerasecena. Prstima razvuci rasecene delove ka spolja, kako bi dobili izgled mašnice.

Poreati ih u pleh obložen pek papirom i ostaviti da malo narastu. Zatim ih premazati umucenim žumancetom i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet

Peene posuti šećerom u prahu.