

Mandarince



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **3 kašice** suvog kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šećera
- **100 ml** maslinovog ulja
- **150 g** gotopljenog maslaca
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **1 vanilin** šećer
- **250 ml** mleka
- **1** jaje
- **1** žumanac
- **2** mandarine - sok i korica

Fil:

- **1** belance
- **100 g** šećera
- **1 vanilin** šećer
- **100 g** mlevenih oraha
- **1 kašica** rendane limunove korice

Za posipanje:

- malo šećera u prahu

Priprema

Prosejati brašno, pomešati ga sa solju i šećerima, kvascem, praškom za pecivo, dodati jaje i žumance, kao i maslinovo ulje i otopljen maslac. Postupno sipajući toplo mleko umesiti testo srednje tvrdoće. Ostaviti ga na toplom da narasta.

Nadošlo testo istresti na sto i oklagijom razvuci koru.

Pašom vaditi krugove. Ostatke testa premesiti i ponovo vaditi krugove, dok se ne potroši sav materijal.

Za fil umutiti belance u sneg, dodati šećere, rendanu limunovu koru i orahe.

Na svaki krug staviti kašičicu fila. Svaki krug staviti na dlan i malo istegnuti krajeve pa slepiti testo kao paketice. Ne pritiskati jako, jer prilikom pečenja TREBA da se malo "rascvetaju".

Gotove paketice reži na pleh obložen pek papirom.

Peciva treba da ostanu bela sem vrhova koji porumene. Tople "mandarinice" obilno posuti šećerom u prahu...

Savet