

Tikvice u testu od speltinog brašna



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** margarina
- **1** jaje
- **oko 200 g** dugoljaste tikvice (1 kom)
- **175 ml** mleka
- **70 g** speltinog integralnog brašna
- **30 g** oštrog brašna
- **malosoli**
- **1 ravna kašica** praška za pecivo

Priprema

Tepsiju za mafine premazati margarinom i posuti prezlina. Rernu uključiti na 200 stepeni da se zagreje. Margarin istopiti na laganoj vatri. Sklonite ga sa vatre i pustiti da se malo ohladi. Tikvicu oljuštiti i označiti parcađ.

Zatim tikvicu iseci na 12 kolutova debljine oko 8 mm. Isecenu tikvice, svaki komad posebno, posoliti i pustiti da odstoji.

Odvojiti belance od žumanceta i staviti u posebne posude za mucenje. Belance sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumance sa malo soli mikserom umutiti, polagano dodavati mleko uz stalno mucenje. Dodati rastopljen i ohlaen margarin i mikserom mutiti. Dodati speltino brašno, prosejan prašak za pecivo i oštro brašno i lagano mikserom umutiti. Na kraju dodati sneg od belanaca i nastaviti miksati najmanjom brzinom dok se sastojci ne sjedine. Iz svakog koluta tikvice istisnuti višak soka stiskanjem kolutova meu dlanovima. U tepsiju za mafine, u svaki otvor, staviti po jednu kašiku smese.

U smesu u svaki otvor utisnuti po jedno parce oceene tikvice.

Na tikvice dodati po jednu kašiku smese.

Staviti peci u zagrejanu rernu i peci 20 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne. Oprezno nožem zarezati oko svakog kruga da bi se testo lepo odvojilo od tepsije i da bi se izvadili lepi krugovi. Ispod svakog kruga polagano staviti kašiku i lagano zavrtiti. Na taj nacin oslobaa se dno testa.

Izvaditi sve krugove i složiti na tacnu za posluživanje.

Savet

Volim pohovane tikvice u malo gušem testu nego za palainke, ali pošto se one peku u vrelom ulju upiju masnou koja mi je postala preteška za stomak. Zato sam osmislila novu kombinaciju za peenje u rerni korišenjem veoma zdrave i ukusne namirnice a to je speltino brašno.