

Mini Kuglofi s Makom Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 35 minuta

Razina : Početnik

Sastojci (12 mini kuglofa):

- Maslac 200g
- Šećer 160g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Mak, mljeveni 200g
- Glatko brašno 160g
- Prašak za pecivo 5g

Glazura od Limuna:

- Šećer u prahu 80g
- Sok limuna 15g

Upute

1. Stavite omekšani maslac i šećer u posudu samostojećeg miksera s plosnatin nastavkom. Miksajte na srednjoj brzini dok smjesa ne postane kremasta.
2. Dodajte jedno po jedno jaje dobro miješajući nakon svakog dodavanja.
3. Umiješajte mljeveni mak, brašno i prašak za pecivo silikonskom špatulom.
4. Napunite kalupe za mini kuglofe i pecite ih na 180°C i pecite ih otprilike 15-20 minuta. Umetnite tester za biskvit ili čačalicu u kolač, pa ako izađe čista, kolači su gotovi.

5. Dok se kuglofíci peku napravite glazuru od limuna. Miješajte prosijani šećer u prahu i sok limuna dok smjesa ne postane glatka.
6. Prelijte mini kuglofe glazurom i ukasite ih šarenim mrvicama.

Copyright© PastryMaestra.com™