

# Okruglice s makom

Brzo i jednostavno

1 kolač



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



- 1 Skuvajte krompir, ogulite ga i ostavite da se ohladi. Ohlađene krompire narendajte u činiju za mućenje. Dodajte maslac, jaje, žumance i so. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejte preko smese i mikserom (nastavci za mešenje) umesite testo. Ostavite jedan sat na hladnom. Za nadev pomešajte mak sa šećerom.
- 2 Zakuvajte mleko sa Burbon vanilin šećerom, cimetom, limunovom koricom, aromom i maslacem. Skinite s vatre i umešajte mešavinu šećera i maka. Nadev razmažite po plitkom tanjiru i ostavite da se hladi. Od testa oblikujte valjak, debljine 5 cm i isecite ga na 1 cm debele parčiće. Parčiće razvijte oklagijom na debljinu od oko 4 mm.
- 3 Kašikom rasporedite nadev po pločama testa. Testo prebacite preko nadeva i lagano pritisnite. Okruglice sa zamotanom stranom prema dole položite na tepsiju za kolače, koju ste prethodno obložili papirom za pečenje.
- 4 Premažite belancetom. Tepsiju za kolače gurnite na sredinu zagrejane rerne. Po isteku pola predviđenog vremena pečenja okrenite okruglice

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

## Sastojci:

### Krompiriovo testo:

400 g kuvanog krompira  
oguljenog brašnog  
50 g omekšalog maslaca ili  
margarina  
1 jaja  
1 žumanaca  
1 prstohvat soli  
200 g glatkog brašna  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za  
pecivo

### Nadev:

200 g maka mlevenog  
150 g šećera  
200 ml mleka  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila  
aromatizovani šećer  
cimet  
rendana kora limuna  
0,5 bočica/e Dr. Oetker Arome  
ruma  
50 g maslaca

### Premazivanje:

1 belanaca umućeno

### Posipanje:

šećera u prahu



**Dr. Oetker d.o.o.**

Pečene okruglice pospite šećerom u prahu.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300