



Великденски сладкиш от чашка

около 4 кифлички /сладки



Средно

до 40 Мин.



Тесто със суха мая за печене:

150 мл прясно мляко

100 г масло

350 г пшеничено брашно

1 пак. суха мая Dr.Oetker

75 г захар

1 пак. Финес - аромат лимонови корички Dr.Oetker

1 ч.л. сол

1 бр. яйце

1 бр. белтък

100 г локум на малки парченца

50 г стафиди

100 г кедрови ядки

За глазура:

1 бр. жълтък

1 ч.л. прясно мляко

термоустойчиви порцеланови или стъклени чаши (580 мл)

1 Тесто с мая:

Пресейте брашното в купа и го разбъркайте добре със сухата маята. Добавете останалите продукти (без локума, стафидите и кедровите ядки) и предварително разтопеното масло в затопленото мляко. Разбъркайте всичко с миксер (с куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 5 мин. до получаването на гладко тесто. Към полученото тесто омесете с ръце внимателно нарязания локум, стафидите и кедровите ядки. Покрийте тестото с чиста влажна кърпа и го оставете на топло да втаса, докато видимо увеличи обема си. Междувременно поставете хартия за печене в термоустойчивите чаши.

Омесете втасалото тесто за кратко и с помощта на две супени лъжици го разпределете в чашите, покрийте ги с влажна кърпа и оставете на топло място, докато тестото отново втаса.

Разбийте жълтъка с млякото и намажете повърхността на сладкишите.

Печете в средата на предварително загрята фурна около 20 минути на горен и долен нагревател на 200°C или на горещ въздух на 180°C.

След изпичане извадете чашите и оставете да се охладят.

Съвет от Опитната кухня

- Украсете и поднесете като подарък

