



Постни питки с късмети



Продукти за 12 питки: 500 мл. хладка вода, 1 суха мая, щипка сол и захар, 1 кг. брашно, олио за намазване.

Приготвяне: Замесва се меко тесто. На мен ми стигна към 700-800 гр. брашно, но много зависи от големината на чаената ви чаша. Затова е добре да си пригответе 1 кг. брашно. Покривате тестото с кърпа и оставяте да втаса. След което си разпределяте 12 топки. Поставяте ги в хартиени кошнички и в тавичка за мъфини. Намазвате ги добре с олио и накрая поставяте по едно керамично гърненце с късметче/ гърлото е запечатано с фолио/. Пекат се на около 180°. Може да ги украсите и така мини Коледните питки с късмети ще са не само вкусни, но и красиво и забавно допълнение на масата за Бъдни вечер.