

Козуначени гевречета



Продукти: 350 мл. пр. мляко, 1 кубче мая, 125 гр. разтопено масло, 150 гр. захар, щипка сол, 200 гр. заквасена сметана, 900 гр. пресято брашно, 100 гр. стафиди/ накиснати в ликьор/, 2 оп. локум/ по 140 гр./,

за намазване: 1 жълтък, 1 с.л. пр. мляко и захар.

Приготвяне: Стафидите се накисват в ликьор по ваш избор. Млякото се затопля. Маята се разтваря с няколко лъжици от топлото мляко. Прибавят се всички продукти, брашното се добавя постепенно и се замесва леко лепкаво тесто. След като тестото втаса се прибавят добре отцедените стафиди и нарязания на ситно локум. Разделя се на две големи топки. Всяка от която се прави на фитил и се режат 12 малки топки. Ако ви лепне тестото си намажете ръцете с олио. Всяка от топките се оформя на тънък фитил. С два фитила се плете плетка и се оформя гевречето. От 12 малки топки трябва да получите 6 геврека. Оставете ги да втасат втори път. Намазват се с разбития жълтък и пр. мляко. Отгоре се поръсват със захар и се пекат в тавичка с хартия за печене на 180 ° за около 20 мин. Процедурата се повтаря и с втората голяма топка. Накрая трябва да сте приготвили 12 бухнали, сладки и много вкусни козуначени гевречета 😊 Поднасят се с яйчице - то може да е вашия бияч, а може и да е керамично яйце на АРЕК ВГ с празнични пожелания 😊 ВЕСЕЛ ПРАЗНИК !!!

