

Mak bombice



□Tijesto

240g brašna

Na vrh noža praska za pecivo

100g maslaca

100g jogurta

20g šećera u prahu

3 žlice mljevenog maka

Prstohvat soli

□Nadjev

30g mljevenog maka

10g šećera u prahu

50ml kipuceg mlijeka

Aroma po želji ja sam rum

10g maslaca

☐Priprema

Za tijesto sve suhe sastojke pomijesati i dodati maslac. Utrljati ga u tijesto i dodati jogurt. Umijesiti rukom. Tijesto ostavit u frizideru dok radiš nadjev. Ako ne radiš nadjev od maka možeš odmah je jednostavan također sve suhe sastojke izmijesas i pofuris sa mlijekom i ostavis da se razvaljaj i rezi na kvadrate. Nadjev stavi u sredinu i smotaj u malenu bombice peci na 220 oko 8 minuta ovisno o pećnici, od gore su bijele a na dnu imaju boju. Odmah vruće uvaljaj u šećer u prahu.