

PECIVA SA CRNIM ČAJEM

200 g mješanog suhog voća(ja sam koristila grožđice i smokve, a smokve sam nasjeckala na manje komadiće)

naribana korica 1 naranče

200 ml vrućeg crnog čaja, skuhanog sa 2 vrećice crnog čaja, ja sam koristila Earl Gray

250 ml mlijeka

75 g maslaca

500 g brašna

1 žličica cimeta

50 g šećera

1 vrećica instant kvasca

1/2 žličice soli

1 jaje

marmelada od marelice, za premazivanje pečenih peciva

U zdjelicu stavite suho voće pa ga prelite vrućim čajem i ostavite da odstoji, najbolje preko noći.

Zagrijte mlijeko u prikladnom loncu tik dok ne provrije. Maknite sa vatre pa dodajte maslac i miješajte dok se ne otopi.

U prikladnu zdjelu prosijte brašno, cimet i sol. Dodajte jaje, šećer i instant kvasac.

Dodajte i toplo mlijeko pa umijesite glatko tijesto. Ukoliko vam smjesa bude presuha po potrebi dodajte čaja u kojem se namakalo voće, ili ukoliko je smjesa prevlažna dodajte još brašna.

Umijesite glatko tijesto pa ga oblikujte u kuglu. Pobrašnite zdjelu pa u nju stavite tijesto. Prekrite čistom kuhinjskom krpom pa stavite na toplo mjesto da se diže dva sata.

Dobro ocijedite voće od čaja.

Lagano pobrašnite radnu površinu pa na nju istresite dignuto tijesto. Dodajte i ocijeđeno suho voće pa ponovno izmijesite.

Ukoliko vam tijesto bude jako ljepljivo po potrebi dodajte još brašna.

Veliki lim obložite papirom za pečenje.

Tijesto podijelite na 8 manjih komadića.

Oblikuje ih u kuglice i složite na pripremljeni lim.

Ponovno prekrite kuhinjskom krpom i dižite na toplom mjestu 30 minuta.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Pecite peciva u prethodno zagrijanoj pećnici 25 minuta ili dok ne dobiju lijepu boju.

Vruća peciva premažite marmeladom od marelice i poslužite.