

Торта со афион

Во прилог е рецептот за лесна и посна торта со афион. Афионот како состојка се користи во сите кујни, вклучително и нашата. За неговата важност на овие простори, зборува и фактот што афионот го има на грбот на Македонија. Широката застапеност, (особено во минатото) и нутритивните својства на истиот, правеле да е често користена состојка при подготовката на оброците, особено десертите. Традицијата е задржана до ден-денес.

Потребни состојки:

- 2 чаши шеќер
- 1 чаша масло
- 30 г афион
- 100 г ореви
- 2 чаши минерална вода
- 3 чаши брашно
- 1 пециво

Начин на подготовка:

Сите состојки ставете ги во сад и со жица за матење соединете ги.

Смесата турете ја во претходно намастен и набрашнет сад за печење. Ставете ја да се печи во загреана фурна на 250°C, 10 минути, а потоа уште 20 минути на 200°C или додека не е печена.

Извадете ја да се излади и декорирајте по желба. На пример: намачкајте ја со мармалад и наросете по желба со орев, лешник, бадем, кокос или чоколадо.

Наздравје