



# Австрийски мекици със сладко от червени боровинки

⌚ 60–70 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 500 g  | Брашно (пресято)                |
| 21 g   | Жива мая                        |
| 2 бр.  | Яйца                            |
| 30 g   | Масло (на стайна температура)   |
| 250 ml | Прясно мляко                    |
| 10 g   | ♦ Сол от Средиземно море        |
| 1 L    | Слънчогледово олио (за пържене) |

#### За пълнежа

|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 250 g | Сладко от червени боровинки |
| 1 бр. | ♦ Бурбонска ванилия         |
|       | Пудра захар                 |

- 1 Смесете брашното и солта в купа. Надробете маята в млякото и изсипете към брашното. Добавете яйцата и мекото масло.
- 2 Омесете тестото и покрийте с кърпа, за да втаса – около 90 минути.
- 3 Когато тестото удвои размера си, го извадете от купата и разделете на порции – големи колкото юмрук. Оформете топчета, овалвайки върху набрашнена повърхност. Оставете ги настрана за 15 минути.
- 4 Сплескайте топчетата и внимателно ги разпънете – така че да са по-тънки в средата, но с по-дебели краища.
- 5 Изсипете олиото в голям съд и го загрейте до 170°C. След това изпържете мекиците една по една.
- 6 Сервирайте ги с лъжичка сладко по средата и обилно поръсени с Бурбонска ванилова захар и пудра захар.

