



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.

