

M'hanncha s pastom od badema

Sastojci za pastu od badema:

- 200 g badema
- 100 g šećera u prahu
- malo cimeta
- malo soli
- 8-10 čajnih žličica vode
- 5 g maslaca

Ostali sastojci:

- 10 listova vučenih kora za savijaču
- ulje
- 300 g meda

Postupak:

1. Bademe blanširajte u kipućoj vodi i ogulite, a zatim ih dobro posušite u pećnici.
2. Osušene bademe sameljite u multipraktiku sa šećerom. U takvu mrvičastu smjesu dodajte omekšali i na listiće narezani maslac i vodu te rukama umijesite mekanu pastu (po potrebi dozirajte vodu).
3. Oblikujte pastu u oblik valjka, a zatim ju podijelite na 10 jednakih dijelova. Od svakog komada napravite kuglicu koju zatim rukama razvaljajte u duguljasti oblik dužine šire stranice tijesta. Kako se smjesa ne bi lijepila za površinu poželjno je površinu prethodno posipati šećerom u prahu.
4. Uzmite list vučenog tijesta te ga dobro premažite uljem, a zatim na početak stavite pastu od badema i zarolajte. Pritom pazite da tijesto ne stegnete prejako kako u idućoj fazi ne bi popucalo.
5. Takvo zarolano tijesto zatim zamotajte u oblik puža i još malo namastite te pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C 20-ak minuta dok ne dobije zlatno-smeđu boju.
6. Za to vrijeme u lončiću na laganoj vatri polako zagrijte med dok se ne pojavi pjena.
7. Pečenu Manchu ubacite u zagrijani med i svaki komad držite oko 2 minute dok se dobro ne obloži sa svih strana, a zatim posipajte tostiranim i grubo tučenim bademima ili sušenim bobičastim voćem.