

## Ден 17: Бързи гевречета за Бъдни вечер или за твоята сурвачка

Новини | Общество | на 17.12.2023 21:00 | от Рая Лечева

### Защо говорим за това?

За Бъдни вечер може да направиш вкусни гевречета или да оставиш за твоята новогодишна сурвакница.

Това е бърза рецепта, която сплотява цялото семейство в правенето на любимите кравайчета.



### Какво е необходимо?

Продукти:

- захар - 3 с.л.
- мая - 30 г
- яйца - 1 бр. белтък (за Бъдни вечер може да минете и без него)
- масло - 150 г (може да се замени с олио)
- сол - 1 щипка
- брашно - 1 1/2 ч.ч.

### Как да направим кравайчетата?

В съд с хладка вода се размива маята с малко захар. В голяма купа се слага белтъкът. Добавя се разтопеното масло. Добавят се солта и активираната мая. Добавя се брашното и се замесва меко тесто.



Разделя се на 2 равни части. След това разделяме на още две равни части, на още две равни части и така, докато станат съвсем малки топчици в зависимост от големината, която искате. Правите фитилче от всяко и след това увивате краищата. И така, докато използвате цялото тесто.

Малките гевречета се оставят на стайна температура за 15 минути.

След това ги вкарвате в печката до порозовяване в средно силна фурна.

Всички може сами да направите гевречета за празничната трапеза. Ако си мислите, че за сурвачката ще останат много, лъжете се, затова направете МНОГОООО.



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:  
[/book/3576-barzi-gevrecheta-za-badni-vecher-ili-tvoyata-survachka](#)

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

