

Бисквити "Елхички" с бадеми и канела

Рецепта от блог Lussi`s World of Artcraft

20 сладки (бисквитки)



Medium

up to 60 Min.



Съставки:

За тестото:

200 г брашно
100 г бадеми млени
100 г захар
115 г краве масло
1 бр. яйца
1 пак. захар с канела Dr.Oetker
1 с.л. есенция бадем Dr.Oetker
38 мл
1 пак. ванилена захар
Dr.Oetker

Още:

1 пак. глазура шоколад
Dr.Oetker
2 пак. захарни перли Dr.Oetker
1 пак. цветни захарни
шрифтове Dr.Oetker

- 1** В купа смесваме (на ръка или миксер) всички продукти за тестото, които трябва да са на стайна температура, за да получим хубаво, меко и лъскаво бисквитено тесто. Прехвърляме го върху лист стреч фолио и го оформяме на правоъгълник, тъй като така ще ни е по-лесно да го разточим после. Опакова е го добре и го прибирам за половин-един час в хладилника.
- 2** След като тестото стегне, набрашмяваме с брашно леко плода и точилката и разточваме тестото на правоъгълник. Изрязваме от него бисквитки с формата на елхичка и ги редим върху тава, предварително застлана с хартия за печен на дъното. Пъхаме бисквитките да се пекат в предварително загрята фурна на 170 градуса за около 7- минути или докато започнат да порозовеят по краищата.



- 3 След като се изпекат са още меки, но бързо след това се втвърдяват и може да ги прехвърлите в подходящ поднос или съд за съхранение.
След това ги украсяваме с помощта на захарната декорация и шоколадовата глазура.

За още идеи може да посетите блог [Lussi`s World of Artcraft](#)

