


Бисквитки с коледни мотиви

Лимонови ароматни подаръчета

60 сладки (бисквитки)

 Medium

 up to 80 Min.



Съставки:

Маслено тесто:

- 150 г пшеничено брашно
- 1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
- 250 г захар
- 1 пак. захар с лимон Dr.Oetker
- 3 г сол (щипка)
- 2 бр. яйца
- 200 г масло
- 100 г бадеми (смлени)

1 Маслено тесто:

Пресейте брашното и бакпулвера в купа. Добавете останалите продукти и разбъркайте с миксер първо на най-ниската, а после на най-високата степен до получаването на гладко тесто. Оставете тестото да се охлади за 30 минути.

Върху хартия за печене разточете тестото с дебелина от 3 мм. С помощта на нож нарежете тестото на правоъгълници от 7 см x 5 см. По желание с нож оформете фигурки върху бисквитките или изрежете от остатъка мотиви, които да поставите върху бисквитките.

Печете в средата на фурната 10 мин на 180°C на горен и долен нагревател или при 160°C на горещ въздух. След изпичане оставете бисквитките върху хартията за печене върху метална скара да се охладят.