

Хрупкави сладки с крокант

Карамелен вкус с много масло - неустоими сладки

about 15 - 20 сладки (бисквитки)



Medium

up to 80 Min.



Съставки:

Продукти:

300 г пшеничено брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
75 г захар
0,5 бр. портокали (настъргана кора от половин портокал)
200 г масло
150 г сметана (заквасена)

Допълнително:

2 с.л. прясно мляко
100 г лешници
(захаросани/карамелизирани натрошени лешници или лешников крокант)

1 Приготвяне:

Смесете брашното и бакпулвера, пресейте ги, добавете останалите продукти и бъркайте с миксера първо на най-ниската, а после на най-високата степен до получаването на гладко тесто.

Върху набрашнена повърхност разточете кора с дебелина 0,5 см и изрежете сладки с малки кръгчета в средата на всяка от тях. Навлажнете ги с мляко, поръсете с натрошения крокант / ядки и ги подредете в застлана с хартия за печене тава. Печете на средното ниво в предварително загрята фурна на 180°C около 10 мин. След като изстинат може да ги нанижете на панделка и да ги ползвате за „ядлива“ украса.