


Коледни бисквити от едно тесто „Звездички“ и „Ангелчета“

Рецепта от блог Lussi`s World of Artcraft

40 - 45 парчета (парченца)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

За основното тесто:

600 г пшенично брашно
250 г краве масло
200 г захар
1 бр. яйца
2 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
2 - 3 капки есенция ванилия Dr.Oetker
3 г сол

За тестото на „Звездите“ още:

0,5 пак. Захар с аромат ром Dr.Oetker
2 - 3 с.л. какао премиум Dr.Oetker
0,5 пак. захар с канела Dr.Oetker

За тестото на „Ангелите“ още:

1 пак. Финес - аромат портокалови корички Dr.Oetker
0,5 пак. захар с лимон Dr.Oetker

Украса:

1 пак. цветни захарни шрифтове Dr.Oetker
2 пак. захарни звезди Dr. Oetker
1 бр. белтъка (бял айсинг)
200 г пудра захар (бял айсинг)
2 - 3 капки лимонов сок (бял айсинг)
2 пак. шоко перли Dr.Oetker
20 г Звезден дъст (брокат)

1 Тесто:

С миксер разбиваме мекото масло със захарта на пухкав крем. Прибавяме яйцето, което също е на стайна температура и аромата. Накрая прибавяме малко по малако от сухите съставки - брашното, бакпулвера и солта.



Разделяме тестото на две равни части.



Към едната прибавяме портокаловите корички и лимоновата захар, което ще бъде тестото за ангелите.

Към другата част прибавяме канелената и ромовата захар какаото.



Всяка една част от тестото доомесваме с още малко брашно (ако е необходимо), така че да може да се разточи. Изрязваме фигурки за сладките - от кафявата смес - звездички, от цитрусовата - ангелчетата.



Печем сладките в предварително загрята фурна на 170 градуса в тавичка, застлана с хартия за печене на дъното.

Печем сладките за около 6-8 минути, докато порозовеят краищата леко.

2 Украса:

След като сладките изстинат, ги рисуваме с бял айсинг, направен като разбиваме белтъка с малко по малко от пудрата захар, докато получим бяла смес, която се точи леко. Овкусяваме с няколко капки лимонов сок. Прехвърляме в пош и започваме да рисуваме сладки.

С помощта на айсинга закрепваме шоколадовите перли по звездичките. Бял айсинг използваме и за украсата на ангелите, като по него залепваме от захарните звездички, а жълтия шрифт използваме за крилата, като полепваме по него ядлив брукат, по желание.





Д-р Йоткер България ЕООД

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



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16