

Коледни бисквитки със скрита изненада

Неочаквана изненада в коледните сладки

about 30 сладки (/бисквитки)



up to 60 Min.



1 Маслено тесто:

Пресейте брашното и бакпулвера в купа, добавете останалите продукти без 1 ч.л. мляко и какаото. Разбийте всичко с миксер първо на ниска степен за кратко, а след това на висока до получаването на гладко тесто. Разделете тестото на две и в една половина омесете какаото и останалото мляко.

Разточете светло тесто на кора с дебелина 3 мм върху набрашнения плот и с помощта на формички изрежете коледни мотиви (с диаметър около Ø 5,5 см). Наредете ги върху хартия за печене. Върху всяка бисквитка поставете по една дървена клечка на 3-4 см от горната част на бисквитката. В средата сложете голямо парченце от кувертюра (фиг. 1).



Съставки:

Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

Маслено тесто:

200 г пшеничено брашно
2 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
100 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
1 бр. яйца
75 г масло
2 ч.л. прясно мляко
1 с.л. какао Dr.Oetker

Допълнително:

150 г кувертюра

Украса:

1 пак. цветни захарни шрифтове Dr.Oetker
1 пак. захарни звезди Dr. Oetker
1 пак. захарни конфети Dr.Oetker
1 пак. захарни перли Dr.Oetker

Разточете и тъмно тесто на кора с дебелина 3 мм върху набрашнения плот и изрежете със същите форми същия брой коледни мотиви както от светлото тесто. Наложете какаовите мотиви върху съответните им светлите мотиви и леко притиснете, така че да прилепнат ръбовете на двете фигурки. (фиг. 2).



Печете 12 мин. в средата на предварително загрята фурна на 180°C на горен и долен нагревател или на 160°C с горещ въздух.

След изпичане извадете бисквитките с хартията за печене върху метална решетка да се охладят.

2) Украса:

Разтопете останалия кувертюр и потопете част от сладките в него, друга напръскайте с него. Украсете със захарните звезди, перли и конфети. Изрисувайте със захарен шрифт.

recipe.tip.from.the..

- Може да съхраните бисквитките в добре затворени метални кутии с хартия за печене между тях за (около 2 седмици).