


# КОЛЕДНИ ЕЛХИЧКИ ЗА ВДЪХНОВЯВАНЕ НА ДЕЦАТА

Фини бисквити с конфитюр от френско грозде

30 сладки (бисквитки)

 Лесно

  up to 80 Min.



## Съставки:

### Тесто:

275 г пшенично брашно  
25 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker  
100 г пудра захар  
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker  
1 щипка сол  
3 бр. жълтъци  
200 г краве масло (меко)  
0,5 ч.л. индийско орехче (смян)  
0,5 ч.л. кардамон (смян)  
0,5 ч.л. смян анасон  
0,5 с.л. бахар (смян)

### Пълнеж:

200 г конфитюр (френско грозде)

### Глазура:

2 ч.л. краве масло  
150 г пудра захар  
3 ч.л. вода (топла)  
1 с.л. конфитюр (от френско грозде)

## 1 Тестото:

Смесете брашното и царевичното нишесте в купа. Добавете останалите съставки за тестото и разбийте с миксер (куки за тесто) първо на най-ниската, а след това на най-висока степен до получаване гладко тесто. Завийте тестото с готварско фолио и го оставете в хладилника поне за 1 час.

## 2 Покрийте тавата с хартия за печене. Загрейте фурната предварително на 200 °C на долен и горен нагревател или на 180 °C на вентилатор.

## 3 Разточете тестото на части с дебелина около 3 мм върху набрашнена работна повърхност. Изрежете елхи (6-7 см) с форма за бисквитки, поставете сладките върху хартията за печене в тавата и ги изпечете по средата на вече загрялата фурна за 7-8 мин.

Наредете елхичките върху кухненска скара с хартия за печене, за да не залепнат и да се охладят добре.

**4 Пълнеж:**

Загрейте конфитюра в малка тенджера, докато разбърквате. Оставете леко да се охлади и намажете с лъжица една елхичка, след което слепете с втора елха и напишнете леко с пръсти двете сладки една в друга, за да слепнат хубаво и пълнежът да се разнесе равномерно.

**5 Глазура:**

Разтопете маслото и го смесете с пудрата захар и гореща вода до гъста смес. Поставете глазурата и конфитюра от френско грозде в отделни пошове или в отделни торбички (отрежете малък ъгъл). Шприцвайте от бялата глазура върху елхичките, а след това нанесете и конфитюра, оформяйки червени чертички, точки или други елементи по ваше желание.