

Коледни полумесеци с ром и стафиди

Ароматни сладки със стафиди за сладки моменти в празничния ден

about 90 сладки (/бисквитки)



Easy

up to 60 Min.



Съставки:

Тесто:

300 г пшеничено брашно
0,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
125 г захар
1 бр. портокали (настъргана кора)
150 г масло
1 бр. яйца
125 г стафиди

Глазура:

100 г пудра захар
2 с.л. ром или вода

1 Тесто:

Накиснете стафидите в рома. Пресейте брашното и бакпулвера в купа, добавете останалите продукти без стафидите и разбийте всичко с миксер първо на ниска степен за кратко, след това на висока до получаването на гладко тесто. Омесете стафидите внимателно в тестото. Разделете тестото на две. Всяка половина оформете на руло с дължина 45 см. От тях с остър нож нарежете филийки с дебелина 1 см, усучете ги във формата на полумесец и ги наредете върху хартия за печене.

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 полумесеците с хартията върху метална решетка да се охладят.

2 Глазура:

Разбъркайте пудрата захар в рома до получаването на хомогенна паста. С получената глазура украсете сладките.



Tip from the Test Kitchen

- Може да съхраните сладките в добре затворени метални кутии с хартия за печене между тях (около 3 седмици).
- Добавете глазурата в свежа торбичка за съхранение, отрежете едно ъгълче от нея и декорирайте сладките.
- Може да използвате глазура лимон Dr.Oetker

