

# Коледни шапчици

Нетрадиционни сладки скалички

about 15 сладки (/бисквитки)



up to 80 Min.



## 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. Разстелете го в застлана с хартия за печене тава и печете в долната половина на предварително загрята фурна на 180°C около 25 минути. След като блатът изстине го извадете от формата и го натрошете на ситно.

Пригответе пудинга според указанията на опаковката, но само с 250 ml прясно мляко и го смесете с натрошения блат и подправките. С помощта на миксер разбъркайте до получаването на гладка смес, която след това разделете на 25 еднакво големи части. Оформете конусчета (скалички) и ги поставете за 1 час в хладилник.

Натрошете шоколада и заедно с олиото го разтопете на водна баня. Потопете долния край на всяка „шапчица“ първо в шоколада, а после в захарните пръчици, сложете по една черешка за връх на шапчиците и ги съхранявайте на студено.

## Съставки:

### Продукти:

150 г пшеничено брашно  
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
100 ч.л. захар  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
100 г масло  
2 бр. яйца  
50 г лешници (смлени)

### Допълнително:

1 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker  
250 мл прясно мляко  
2 ч.л. коледна смес от подправки\*  
150 г бял шоколад  
0,5 с.л. олио  
4 с.л. захарни конфети Dr.Oetker  
50 г компот (череша от компот)



Д-р Йоткер България ЕООД

\*Коледната смес от подправки включва канела, карамфил, анасон, индийско орехче, кориандър и бахар. Количеството на всяка от подправките е по Ваше желание, но заради интензитета на ароматите анасонът и индийското орехче трябва да са в по-малко количество, както и бахарът и кориандърът. Тази смес е много подходяща за ароматизиране и овкусяване на всякакви коледни десерти, печива и напитки (сладкиши, дребни сладки, греяни вина и ракии, пуншове и т.н.)

