

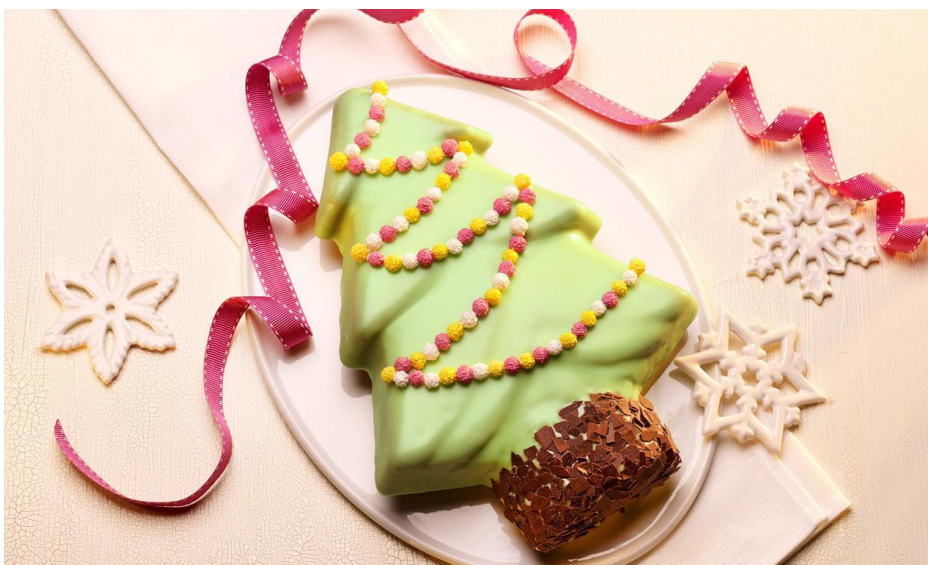
Коледно дръвче

Сладкиш с аромат на канела

12 сладки (бисквитки)



up to 40 Min.



Съставки:

Тесто:

200 г пшеничено брашно
2,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
125 г захар
1 ч.л. канела на прах
3 г сол
125 г масло
3 бр. яйца

Украса:

125 г пудра захар
about 2 с.л. вода
1 пак. цветни захарни шрифтове Dr.Oetker
1 пак. четири украси за сладкиши Dr.Oetker
10 г зелена боя
about 1 с.л. тъмен шоколад настърган

1 Тесто:

Пресейте брашното с бакпулвера в купа. Добавете останалите продукти и разбийте всичко с миксер първо на ниска степен за кратко, а след това на висока за около 2 минути до получаването на гладко тесто. Разстелете тестото в предварително намаслена и поръсена с брашно формата за печене "Елха" и загладете повърхността му. Печете 40 мин. в средата на фурната, предварителнозагрята на 180°C горен и долен нагревател или при 160°C на горещ въздух.

След изпичане отделете краищата на блата от стените на формата и го обърнете върху хартия за печене. Оставете да изстине върху метална скара.

2 Украса:

Пресейте пудрата захар и разбъркайте с вода и боята до получаването на гъста глазура. Намажете повърхността с помощта на кухненски нож глазурата. Поръсете стъблото на елхата с настъргания шоколад и оставете глазурата да се втвърди. Нарисувайте гирлянд със захарните шрифтове и украсете с бонбоните и дражетата от комплекта.



Д-р Йоткер България ЕООД



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