

# Шарени сладки

## Коледни сладки

about 50 сладки (/бисквитки)



up to 60 Min.



### Съставки:

#### Тесто:

- 75 г краве масло
- 150 г захар
- 1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
- 1 бр. яйца
- 4 с.л. прясно мляко
- 250 г пшенично брашно
- 1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
- 1 с.л. какао премиум Dr.Oetker
- 50 г фъстъчено масло

1 **Предварителна подготовка:**  
Намазнете тавата за печене и застелете с хартия за печене.

2 **Тесто:**  
Пресейте брашното с бакпулвера. Добавете маслото, 3 с.л. мляко, фъстъченото масло, ванилената захар, яйцето разбийте с миксер до получаването на хомогенна смес. Разстелете половината тестото равномерно върху хартията за печене. Другата половина смесете с какаото и разстелете.

Изрежете сладки с различни коледни формички за сладки. Подредете ги в тава, застлана с хартия за печене и печете 12 мин. в средата на предварително загрята фурна на 180°C с горен и долен нагревател или на 160°C с горещ въздух.

3 След изпичане извадете сладките с хартията за печене върху метална решетка и оставете се охладят.