


# Сладки Коледен венец

Маслени бисквити с красива празнична декорация за подарък или вкусно похапване в коледните дни

about 20 сладки (/бисквитки)

   Easy

 up to 60 Min.



## Съставки:

### Тесто:

200 г краве масло (меко)  
100 г захар  
1 ч.л. сол  
300 г брашно  
2 пак. захар с канела Dr.Oetker

### Декорация:

2 пак. захарни конфети  
Dr.Oetker (или други поръски по ваш избор)  
1 пак. цветни захарни шрифтове Dr.Oetker  
150 г пудра захар  
3 с.л. лимонов сок  
5 г сладкарска боя зелена  
25 г шамфъстък (натрошен)  
50 г сушени червени боровинки

## 1 Тесто:

Смесете маслото, захарта и солта. Пресейте брашното и добавете останалите продуктите. Месете до получаване на еластично тесто. Може да използвате миксер като разбърквате първо на ниска, след това на висока степен. Накрая оформете топка от тестото. Увийте го в домакинско фолио за свежо съхранение и охладете в хладилника за поне час.

## 2 Загрейте фурната на 180°C на долен и горен нагревател.

Върху набрашнена повърхност разточете тесто с дебелина около 5 мм. С помощта на нож или форми за сладки изрежете кръгове и направете дупка в центъра на всяка бисквитка. Поставете пръстените върху тава, застлана с хартия за печене.

Печете в средата на фурната за около 12 мин, докато сладките станат леко златисти по краищата. Оставете ги да се охладят върху кухненска решетка.



3 **Украса:**

Междувременно пригответе глазурата, като хубаво смесите захарта и лимоновия сок в купичка. Използвайте зелената сладкарска боя, за да оцветите глазурата. Намажете бисквитките с нея.

Украсете по желание с шамфъстък, червени боровинки, захарни шрифтове и поръски.

