

Сладки подаръчета

Сладки за всеки вкус

120 сладки (/бисквитки)



up to 40 Min.



1 Маслено тесто:

Пресейте брашното с бакпулвера в купа. Добавете захарта и яйцето и разбийте всичко с миксер първо на ниска степен за кратко, а след това на висока до получаването на гладко тесто. Разделете тестото на равни части.

2 Овесени сладки:

Сложете овесените ядки в купа и разбийте с миксер за кратко. Добавете едното тесто със захарта с лимон и объркайте с миксер за кратко. Оформете тестото на руло от около 20 см, увийте го във фолио и оставете в хладилника да стегне за минимум 1 ч.

3 Шоколадови сладки:

Начупете кувертюра на малки парченца и с миксер донатрошете. Добавете другата четвъртинка тесто с бурбонската ванилова захар и разбъркайте с миксера за кратко. Оформете тестото на руло от около 20 см, увийте го във фолио и оставете в хладилника да стегне за минимум 1 ч.

Съставки:

Маслено тесто:

350 г пшеничено брашно
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
100 г захар
200 г масло
1 бр. яйца

Овесени сладки:

60 г фини овесени ядки
1 пак. захар с лимон Dr.Oetker

Шоколадови сладки:

50 г кувертюр
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker

Фъстъчени сладки:

30 г ядки (осолени фъстъчени ядки)
30 г шоколадови парченца

Кокосово-портокалови сладки:

50 г кокосови стърготини
1 с.л. захар
1 с.л. ликьор (портокалов ликьор или портокалов сок)
1 пак. Финес - аромат портокалови корички Dr.Oetker
30 г шамфъстък

4 Фъстъчени сладки:

С миксер натрошете отделно фъстъците, а после и шоколада. Смесете шоколада, фъстъците и едната четвърт тесто и разбъркайте с миксер за кратко. Оформете тестото на руло от около 20 см, увийте го във фолио и оставете в хладилника да стегне за минимум 1 ч.

5 Кокосово-портокалови сладки:

Нарежете с нож на парченца шамфъстъка. Замесете последната четвъртина тесто с кокосовите стърготини, захарта, ликьора, шамфъстъка и Финес-аромат портокалови корички. Оформете тестото на руло от около 20 см, увийте го във фолио и оставете в хладилника да стегне за минимум 1 ч.

6 Печене:

Нарежете ролата на филийки с дебелина 1 см и поставете върху застлана с хартия за печене тава. Печете около 10-12 мин. в средата на предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух. След изпичане издърпайте сладки заедно с хартията върху метална скара и оставете да се охладят.