


Ванилови сладки

Коледни сладки с лимон

45 сладки (бисквитки)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

Маслено тесто:

200 г пшеничено брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
60 г захар
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
75 г масло
1 бр. яйца

Украса:

125 г пудра захар
1 пак. глазура лимон Dr.Oetker
1 пак. цветни захарни шрифтове Dr.Oetker

1 Маслено 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 до получаването на гладко тесто. Върху набрашнена повърхност омесете тестото. Разточете го на кора и изрежете сладки с кръгла форма с диаметър около 4,5 см. 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.

След изпичане извадете сладките заедно с хартията върху метална решетка и оставете се охладят.

② Украса:

Пригответе глазурата според указаниято на опаковката с няколко лъжици вода и намажете с нея кръглите сладки изчакайте глазурата леко да се втвърди. Използвайте захарните шрифтове да украсите сладките. С помощта на клечка оформете различни фигури: елхички, венци, звезди и други.



Оставете на стайна температура шрифта да се втвърди.

Tip from the Test Kitchen

- Бисквитките могат да се съхраняват в добре затворени кутии до една седмица