


Весели човечета

Шарени, различни, вкусни и забавни

about 10 - 12 парчета (парченца)

   Лесно

 up to 40 Min.



1 Тесто:

Разбийте маслото на крем с миксер и при постоянно бъркане добавете захарта, ванилената захар, есенцията и солта до получаване на хомогенна смес. Прибавете едно след друго яйцата, като разбърквате всяко около 30 секунди на най-висока степен. Накрая добавете смесеното с бакпулвер брашно и прясното мляко на две порции като ги редувате. Върху предварително застлана с хартия за печене тава разпределете тестото на 12 кръгли купчинки, оформете ги с мокър нож. Печете в предварително загрята фурна на 160°C долен и горен нагревател или на около 140°C на горещ въздух около 20 мин.

След около 15 мин. печене намажете с прясно мляко повърхността на печивата. Когато кръглите малки „лица“ са готови, ги извадете и ги оставете да изстинат напълно.

Съставки:

Тесто:

75 г краве масло
100 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
5 капки есенция ванилия Dr.Oetker
about 3 г сол (щипка)
2 бр. яйца
250 г пшенично брашно
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
100 мл прясно мляко

За намазване:

2 с.л. прясно мляко

Украса:

200 г пудра захар
3 с.л. плодов сок (лимонов сок)
1 пак. четири сладкарски цвята Dr.Oetker
1 с.л. какао Dr.Oetker
1 пак. четири украси за сладкиши Dr.Oetker
about 15 г кокосови стърготини
about 20 г желирани бонбонки
about 20 г желирани бонбонки



2 **Украса:**

Смесете пресятата пудра захар и лимоновия сок до получаването на гъста глазура. Разпределете я в 6 малки купички и оцвете всяка с сладкарските цветове и какаото в червено, зелено, жълто, синьо и кафяво. Оставете едната купичка бяла. Пригответе малки торбички, напълнете всяка с оцветената глазура, отрежете тъгълчето и украсете по фантазия веселите човечета. За оформянето на „очила“ може да използвате желирани пръчици, за лице на ескимос - кокосови стърготини.

