



Лимонови сладки

40 сладки /бисквитки



Лесно

до 40 Мин.



Маслено тесто:

100 г масло

225 г брашно

50 г захар

1 пак. ванилена захар Dr.Oetker

1 пак. Финес - аромат лимонови корички Dr.Oetker

3 г сол (щипка)

150 г лимоново сорбе

Украса:

75 г захар

3 с.л. лимонов сок

1 Маслено тесто

В купа смесете всички продукти със само 100 г лимоново желе и разбийте с миксер първо на ниската степен за кратко, а след това на високата до получаването на гладко тесто. Оформете тестото на руло дълго 40 см и сложете тестото в домакинско фолио и го оставете за час в хладилника.

Наредете всяко руло на 40 равни части и оформете всяко резенче на топка. Наредете топчетата в предварително застлана тава за печене на разстояние едно от друго. С помощта на дървена лъжица оформете дупка в средата на всяко топче. Ако лъжицата се лепи по тестото я потопете в брашно.

Напълнете в полиетиленово пликче сорбето от лимон. Отрежете едното ъгълче и напълнете до сладките.

Печете сладките в средата в предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух около 10-12 мин.

Издърпайте изпечените сладки заедно с хартията върху метална скара и оставете да се охладят.

2 Украса

Разбийте захарта с лимоновия сок. С помощта на чаена лъжичка декорирайте сладките.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg

E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16