

Dr. Oetker sausainiai helovinu

Naujas ir gardus sausainių receptas artėjančiam halovynui!

12 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 40 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 100 g sviesto (šalto)
- 100 g cukraus
- 50 g avižinių dribsnių
- 0,3 a.š. cinamono
- 100 g miltų
- 100 g sultingo moliūgo
- Dr. Oetker vanilės aromato
- 1 pak. Dr. Oetker žalių maistinių dažų
- 1 pak. Dr. Oetker balto glajaus

1 Pagaminimas:

Sviestą, cukrų, avižinius dribsnius, cinamoną ir miltus suminkikyte į vientisą masę. Sutarkuokite moliūgą ir įdėkite į masę. Viską vėl gerai sumaišykite.

2 Įlašinkite vanilės kvapo esencijos, išspauskite visą paketį Dr. Oetker žalių konditerinių dažų. Viską sumaišykite ir sudėkite ant skardos šaukšto dydžio porcijomis.

3 Kepkite iki 190 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 12-15 minučių. Kol sausainiai kepa išskaptuokite kelis mažus moliūgus.

4 Dr. Oetker balto glajaus paketį palaikykite 4 minutes karštame vandenyje. Išimkite sausainius iš orkaitės ir ant jų po lygiai išspauskite glajų.

5 Dekorukite sausainius glajumi ir norimais saldainiais.