

Kalėdų žvaigždės

Puikaus skonio, trapūs sausainiai su šokolado glajumi ir graikiniais riešutais

30 - 40 vienetų



Vidutinio sudėtingumo

iki 40 Min.



Sudėtis:

Sausainiams:

1 pak. Dr. Oetker miltinio mišinio trupiniam pyragui
1 vnt. kiaušinių
100 g sviesto (minkšto)

Papuošimui:

1 pak. Dr. Oetker juodojo šokolado skonio glajaus
100 g graikinių riešutų
1 - 2 pak. Dr. Oetker pabarstukų „Sidabriniai žirnėliai“

1 Sausainių tešla:

Supilkite Dr. Oetker miltinį mišinį į dubenį, sudėkite minkštą sviestą ir įmuškite kiaušinį. Išmaišykite viską iki vientisos masės. Gautą masę iškočiokite iki 0,5cm storio ir su formelėmis išspauskite žvaigždutes. Paimkite kepimo skardą, padenkite kepimo popieriumi ir sudėkite suformuotas žvaigždutes. Kepkite įkaitintoje orkaitėje 170 laipsnių temperatūroje apie 15 minučių.

2 Dekoravimas:

Glajaus paruošimas. Glajaus maišelį įdėkite į karštą vandenį (nevirti) ir palaikykite kelias minutes kol glajus sumikštės. Atkirpkite mažą pakuotės kampelį ir pilkite ant iškepusių ir atvėsusių sausainių. Kol glajus dar nesustingęs, ant viršaus uždėkite graikinius riešutus ir sidabrinus žirnelius. Skanaus!