

Sausainiai „Kalėdinė dovana“

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta sausainius

20 vienetų



Vidutinio sudėtingumo

iki 60 Min.



Sudėtis:

Tešlai:

1 vnt. vanilės ankšties
200 g sviesto (minkšto)
100 g cukraus
1 a.š. druskos
300 g miltų

Papuošimui:

150 g miltelinio cukraus
2 v.š. citrinos sulčių
Dr. Oetker mėlynos spalvos maistiniai dažai
1 pak. Dr. Oetker pabarstukų

1 Paruošimas:

Perpjaukite vanilės ankštį per pusę išilgai ir išimkite sėklas. Sumaišykite sėklas su sviestu, cukrumi ir druska. Tada įsijokite miltus ir minkykite, kol tešla taps elastinga. Įvyniokite ją į maistinę plėvelę ir bent valandą palaikykite šaldytuve.

2 Įkaitinkite orkaitę (kaitinimas iš viršaus ir apačios: 180 °C). Ant pamiltuoto paviršiaus iškočiokite tešlą iki maždaug 5 mm storio. Naudodami kvadratinę sausainių formelę, išpjaukite sausainius ir išdėliokite juos ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos. Kepkite orkaitės viduryje maždaug 12 minučių ir palikite atvėsti.

3 Tuo metu iš miltelinio cukraus ir citrinos sulčių dubenėlyje pasigaminkite glajų. Maišykite iki vientisos masės. Apie 1-2 v. š. glajaus supilkite į mažą konditerinį maišelį. Likusią glajaus dalį nudažykite šviesiai mėlyna spalva. Padenkite sausainius glajumi ir savo nuožiūra papuoškite pabarstukais. Nupjaukite konditerinio maišelio galiuką, kad gautumėte nedidelę skylutę (apie 2 mm). Tada nupieškite kryžiuo formos juosteles, juosiančias sausainius, bei kaspinus.

Jei iš karto nesuvalgysite visų sausainių, laikykite juos vėsioje ir sausoje vietoje.



Patarimai ir gudrybės

- Prieš suvyniodami tešlą į maistinę plėvelę ir dėdami ją į šaldytuvą atvėsti, suformuokite iš jos plokščią, pailgą figūrą, o ne rutulį. Taip suformuosite didesnį tešlos paviršiaus plotą ir tešla greičiau atvės bei bus patogiau ją kočioti. Jei sausainių papuošimui naudosite šiek tiek tirštesnį glajų, tai sumažins glajaus nutekėjimo riziką ir net trapios bei plonos linijos išsilaikys ilgiau.

