

Sausainiai Saldieji margučiai

apie 30 - 40 vienetų



Lengvai paruošiamas



iki 30 Min.



Sudėtis:

Tešlai:

- 0 g miltų
- 100 g migdolų miltų
- 50 g cukraus pudros
- 150 g sviesto
- 1 pak. Dr. Oetker vanilinio cukraus (16 g)
- 10 lašelių Dr. Oetker apelsinų aromato
- 1 kiaušinio trynys
- 1 žiupsnelis druskos

Papuošimas:

- 1 pak. Dr. Oetker žydro cukraus glajaus
- 1 pak. Dr. Oetker rožinio cukraus glajaus
- 1 pak. Dr. Oetker balto cukraus glajaus
- 1 pak. Dr. Oetker pabarstukų „Sidabriniai žirneliai“
- 1 pak. Dr. Oetker pabarstukų „Auksiniai perlai“

1 Tešlos paruošimas:

Iš miltų, migdolų, cukraus pudros, sviesto, vanilinio cukraus, aromato, trynio ir druskos užminkykite vientisos konsistencijos tešlą. Jei tešla per sausa, įpilkite šaukštą šalto vandens. Tešlą įvyniokite į maistinę plėvelę ir laikykite šaldytuve apie 40 minučių. Tada išimkite iš šaldytuvo ir padėkite ant miltais apibarstyto stalo. Iškočiokite apie 0,5 cm storio lakštą ir formelėmis išpjaustykite margučių formas.

2 Kepimas:

Sausainukus šaukite į orkaitę. Iškeptus sausainius perdėkite ant grotelių ir palikite atvėsti. Dujinė orkaitė: 180 °C Elektrinė orkaitė: 180 °C Papildoma informacija: Dujinės orkaitės iš anksto nekaitinkite. Elektrinę orkaitę prieš kepimą įkaitinkite. Kepimo laikas: 10–15 min.

3 Puošimas:

Kai sausainiai visiškai atvės, karšto vandens vonelėje ištirpinkite glajų ir apipilkite juo sausainius. Cukraus perlais puoškite sausainius, kol glajus dar nesustingęs, o glajaus pieštukais puoškite jau sustingusį glajų. Jei glajus jau sustingęs, perlus galite pritvirtinti desertinio glajaus pieštuku arba panaudojant pakuočiame likusį glajaus likutį, jį vėl ištirpinę karšto vandens vonelėje.