

Veganiški kalėdiniai sausainiai

Naujas gardus receptas visiems, kurie yra veganai

20 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 50 Min.



Sudėtis:

Šviesiai tešlai:

50 g margarino
75 g cukraus pudros
1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
140 g miltų
2 v.š. vandens (šalto)

Tamsiai tešlai:

140 g miltų
10 g kakavos
50 g margarino
75 g cukraus pudros
2 v.š. vandens (šalto)

Indai ir įrankiai:

dubuo, peilis, maistinė plėvelė, kepimo popierius, kočėlas, peilis, plaustymo lentelė, grotelės kepinių vėsiniui.

1 Paruošimas:

Šviesi tešla: visus ingredientus supilkite į dubenį ir rankomis minkykite iki vientisos masės. Paruoštą tešlą suvyniokite į maistinę plėvelę ir palikite šaldytuve maždaug 10 minučių.

2 Tamsi tešla:

sumaišykite miltus su kakava ir sudėkite likusius ingredientus. Vėl tešlą minkykite rankomis, suvyniokite į maistinę plėvelę ir maždaug 10 minučių palaikykite šaldytuve.

3 Šviesią tešlą iškočiokite į 0,5 cm storio stačiakampį tarp dviejų kepimo popieriaus lapų. Tamsesnę tešlą iškočiokite tais pačiais matmenimis, naudodamiesi dviem kepimo popieriaus lapais, uždėkite ant šviesios tešlos viršaus ir suspauskite. Suvyniokite tešlą pradedant vynioti nuo ilgosios pusės, suvyniotą ritinį apvyniokite maistine plėvele ir dar 20 minučių palaikykite šaldytuve.

- ④ Įkaitinkite orkaitę (viršutinė ir apatinė šiluma: 180 °C / su ventiliatoriumi: 155 °C). Supjaustykite paruoštą tešlos ritinį į 1 cm storio apskritimus, sudėkite juos į kepimo skardą, išklotą kepimo popieriumi, ir kepkite ant vidurinės lentynos maždaug 25 minutes. Ištraukite sausinius iš orkaitės ir leiskite atvėsti ant grotelių kepinių vėsinimui.

Patarimai ir gudrybės

- Norėdami sukurti šachmatų lentos modelį, abi tešlas iškočiokite iki 1 cm storio ir supjaustykite 1 cm storio juostelėmis. Maišant abi spalvas, sudėkite juosteles šalia viena kitos ir vieną po kita. Tuomet supjaustykite kvadratinėmis riekelėmis ir kepkite.