

Ден 4: Коледна украса за любимия ти сладкиш

Новини | Спорт и здраве | на 04.12.2023 05:00 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

Защото декември е по-хубав, когато е вкусен!



Имате ли си във вашето семейство любима рецепта за шоколадов сладкиш? Ако да, направете от нея.

Ако не, ето нашата:

Включи фурната на 170 градуса. Провери дали е празна!

Разбий с миксера 200 г омекнало масло с 1 чаена чаша захар. Добави 4 яйца, 1 чаена чаша брашно, 2 супени лъжици какао, 2 супени лъжици мляко, половин чаена лъжичка бакпулвер, щипка сол.

Разбърквай с миксера, докато стане пухкаво.

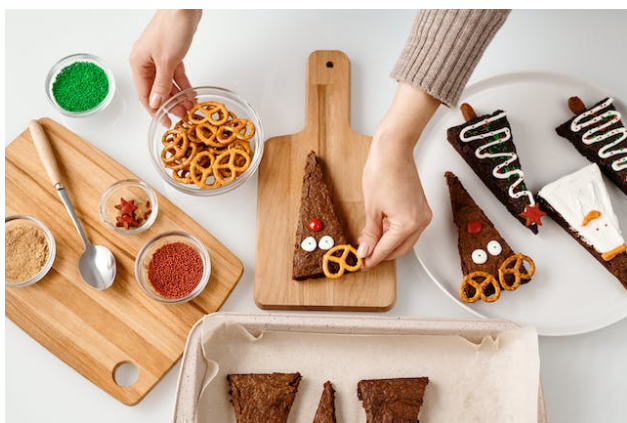
Застели две кръгли тавички (големи колкото блат за торта, не тавата за картофи) с хартия за печене.

Раздели сместа на две и я изсипи в тавичките. Пече се около 20 минути. Когато мислиш, че е готово, внимателно издърпай с ръкохватка тавата (гледай да не се опариш) и мушни клечка за зъби в сладкиша. Ако излезе чиста, значи сладкишът е готов.

Ако нямаш две тавички, когато първата част е готова, извади я от фурната с помощта на ръкавиците и внимателно я обърни върху решетка (или голяма чиния). Тогава можеш да ползваш пак същата тавичка. Само внимавай, че е гореща!

Когато сладкишът е готов, нарежи го на триъгълници.

Сега можеш да се развихриш с украсите. За бялата глазура можеш да разбийеш белтък и пудра захар, за шоколадовата можеш да разтопиш шоколад и да го смесиш с малко сметана. Червените носове са от... бонбони, а рогата на елена - от познатите на всички завити соленики. В много държави ги наричат "претцели".



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/3539-den-4-koledna-ukrasa-za-lyubimiya-ti-sladkish

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->



©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени