

Ден 13: Лесна елхичка от готово тесто

Новини | Спорт и здраве | на 13.12.2023 09:51 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

Защото кой не обича коледни лакомства?



Трябват ти:

1. Един пакет готово многолистно тесто
2. Нутела

Как се прави:

1. Разрежи тестото на две равни части.
2. Намажи едната с нутела и сложи другата върху нея. Най-добре работи направо върху застлана с хартия за печене тавичка, за да не се чудиш после как да пренасяш произведението си.
3. Изрежи основната форма на елхата (островърх равнобедрен триъгълник! Кой внимава по математика?).
4. Сложи по средата една линийка, за да ти пази място за "стъблото".
5. Нарежи на ивици всяка от страните, като стигаш само до линийката.
6. Усучи внимателно всяка от ивиците, така че да се вижда мъничко от шоколада.
7. От останалото тесто изрежи звезда, която сложи най-отгоре.
8. От останалото направи някакви формички по свой вкус и ги разпреди от страни в тавичката така, че да не се допират до елхата ти.
9. Опечи всичко за десетина минути на средно силна фурна. Готовото многолистно тесто става много, много бързо, така че стой в кухнята и следи кога ще придобие златист цвят. Може да провериш с една от изрезките, които се пекат от страни в тавичката. Внимавай да не се опариш!

Да ти е сладко!





Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
[/book/3571-den-13-lesna-elhichka-ot-gotovo-testo](#)

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

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

