



Ден 22: Сладки шишарки

Новини | Спорт и здраве | на 22.12.2023 15:21 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?



Тази "шишарка" се прави много лесно.

Ние използвахме основа от масло, пудра захар, какао и брашно плюс разни коледни подправки, основно канела.

За по-луксозен вариант обаче ти предлагаме да замениш брашното със смлени шоколадови бисквити.

Продукти за 4-5 шишарки:

- едно малко масло (остави го за половин час извън хладилника да омекне)
- 3/4 чаша пудра захар (раздели с въображението си една чаена чаша на 4 части по височина - запълваш 3 от тях и си готов)
- 3 супени лъжици какао (може да се замести с настърган или разтопен шоколад)
- 1 чаша брашно (ако искаш да прилича на тесто за сладки) или натрошени бисквити (най-добре шоколадови).
- Подправки

Смесваш продуктите на ръка. Имай предвид, че доста лепне. Ако трябва, добави още брашно или натрошени бисквити. Можеш да ползваш шпатула, но отнема повече време. По-лесно е да омесиш тестото като пластелин и после просто да си измиеш ръката. Гледай да се смеси всичко добре, така че да няма части, които са главно масло, и други, които пък се ронят, защото са основно брашно или бисквитени трохи. Трябва да получиш тесто като пластелин.. Правиш от него основата - като яйце, заострено в горния край. После започваш да набучваш по него парченца от зърнената закуска *Socsa Shells* - има я в супермаркетите, ние си я взехме от "Била". Вероятно има и други марки с подобна форма.

Слагаш парченцата в кръг, като гледаш да са едно до друго. На следващия кръг гледаш всяко парченце да е по средата между две от долния ред. Ако случайно парченцето не иска да влиза, пробиваш дупчица с обратния край на лъжичка за кафе и пъхваш парченцето в дупчицата. Накрая поръсваш с пудра захар.



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
</book/3595-den-22-sladki-shisharki>

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

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

