



Ден 23: Трик за сладки от "цветно стъкло"

Новини | Свят | Спорт и здраве | на 23.12.2023 03:00 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?



Днес ще споделим с теб не цяла рецепта, а само един "номер" за по-ефектни сладки.

Ще ти трябват:

- тесто за сладки (вж. нашето за меденки от ден 11)
- твърди бонбони (като тези, дето ги раздават в чакалните на разни банки)

Разточи тестото. Изрежи формички. В средата на всяка от тях изрежи дупка. Можеш да използваш например по-малка формичка, капачка от нещо... ти прецени.

Можеш също така да изрежеш с нож същия силует като този на формичката, но малко по-малък.

Натроши бонбоните в хаванче. Гледай да направиш това за всеки цвят поотделно.

Ако нямаш хаванче, може да ги сложиш в найлонова торбичка и да ги натрошиш с дървения чук за пържоли. Торбичката ти трябва, за да не се разпилеят парченцата из цялата кухня.

Подреди сладикте върху тава, покрита с хартия за печене. Насипи натрошените бонбони в дупките.

Печи на средна фурна, докато бонбоните не се разлеят и не заприличат на стъкло. Извади и остави да изстинат, преди да отлепиш сладките. Самото тесто също може да изглежда още меко, преди да изстине.



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
[/book/3597-den-23-trik-za-sladki-ot-tsvetno-staklo](#)

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

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

