



Сладки коледни ботушчета

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Яйца
150 g	Извара
6 с.л.	Прясно мляко
6 с.л.	Слънчогледово олио
300 g	Пшенично брашно
100 g	Пудра захар
16 g	Бакпулвер
Щипка	♦ Морска сол

За канелената глазура

1 с.л.	Срете fraîche или заквасена сметана
4 с.л.	Пудра захар
1 ч.л.	♦ Канела на прах

- 1 Разбъркайте брашното, едно от яйцата, пудрата захар, солта и бакпулвера с изварата и омесете гладко тесто. Разделете го на 6 равни части и оформете ботушчета.
- 2 Поставете ботушчетата върху тава покрита с хартия за печене. Разбийте едно яйце и ги намажете. Опечете във фурната на 200°C за около 15 минути.
- 3 През това време пригответе канелената глазура като хубаво разбъркате смете fraîche, постепенно добавяйки пудрата захар. Продължавайте да слагате пудра захар до получаване на желаната консистенция. Накрая разбъркайте и с канелата.
- 4 Позволете на ботушчетата да се охладят и потопете краищата им в глазурата. Консумирайте веднага!

