

Новогоднее печенье

60—70 Мин.

Способ приготовления

1. Для приготовления теста сначала взбейте желтки. Затем вылейте их в молоко и взбивайте вместе с сахаром, бурбонной ванилью и ромом.Затем раскрошите и растворите в смеси дрожжи. Добавьте муку и соль.
2. Смешайте с маслом комнатной температуры и замесите тесто. Накройте и оставьте подходить в течение 30 минут.
3. Разогрейте духовку до 180 °C в режиме конвекции.
4. Разделите тесто на 12 кусочков и сделайте "капли" из 8. Еще из двух частей сделайте 16 маленьких шариков, а из оставшихся двух - длинные полоски и переплетите их.
5. Теперь соберите Санту, как показано на фото. Смажьте готовые фигурки яйцом и украсьте семенами мака, изюмом или цветным сахаром.
6. Выпекайте бриоши Санта в разогретой духовке около 25 минут до золотистого цвета.

Ингредиенты 8 Порции

= Kotányi Produkte

200 г	Молоко
30 г	Свежие дрожжи
500 г	Пшеничная мука
60 г	Сахар-песок
3 шт.	Яичные желтки
8 г	Ром
8 г	Соль
55 г	Масло
8 г	Ванильный сахар с натуральной ванилью

Для украшения

1 шт.	Яичные белки для взбивания
	Изюм, семена мака или цветной сахар