



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

