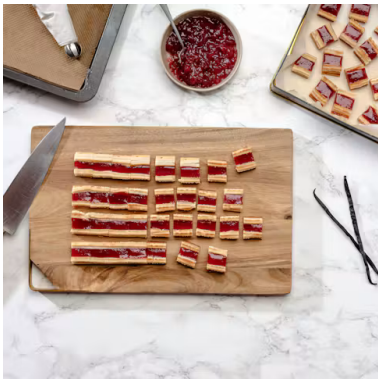


Cookies cu jeleu

30—40 Min.

Pregătire

1. Pentru aluat, frământa toate ingredientele într-un aluat neted și lasă-l să se odihnească la frigider timp de 1 oră.
2. Frământă aluatul și rulează-l într-un strat subțire. Feliază-l în benzi cu o lățime de 3 cm și pune-l pe pergament de copt.
3. Coace aluatul timp de aproximativ 10 minute la 180 °C pană se rumenesc, apoi lăsa-l să se răcească.
4. Pentru umplutură, topește untul. Combină marțipanul cu zahărul pudră, scorțișoara, untul topit și albușul de ou pană se omogenizează.
5. Apoi, umple aluatul cu ajutorul unui dui cu vârf în formă de stea.
6. Lăsa să se usuce timp de o oră la temperatura camerei, apoi coace timp de aproximativ 4 minute la 220 °C pană când se rumenesc.
7. Bate jeleul de coacăze roșii pană se omogenizează și folosește un poș de ornat pentru aranja jeleul între liniile de marțipan.
8. n cele din urmă, taie benzile în bucăti de 3 cm lungime.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat

200 g	Făină de grâu
150 g	Unt
70 g	Zahăr pudră
1	Gălbenușuri de ou
2 g	Sare de mare iodată
10 g	Bio scorțișoară măcinată

Pentru umplutură

150 g	Marțipan
20 g	Zahăr pudră
20 g	Unt
1	Albuș de ou
5 g	Bio scorțișoară măcinată

Pentru topping

400 g	Jeleu de coacăze roșii