



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	Mărțișan
20 g	Zahăr pudră
20 g	Unt
1	Albuș de ou
5 g	♦ Bio scorțișoară măcinată

Pentru topping

400 g	Jeau de coacăze roșii
-------	-----------------------

Cookies cu jeau

⌚ 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 până se rumenesc, apoi lăsa-l să se răcească.
- 4 Pentru umplutură, topește untul. Combină mărțișanul cu zahărul pudră, scorțișoara, untul topit și albușul de ou până 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 până când se rumenesc.
- 7 Bate jeauul de coacăze roșii până se omogenizează și folosește un poș de ornat pentru aranja jeauul între liniile de mărțișan.
- 8 n cele din urmă, taie benzile în bucăți de 3 cm lungime.

