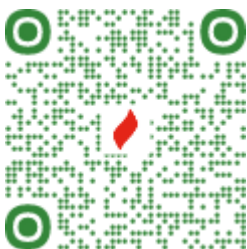




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Пшенично брашно
75 g	Масло, на стайна темп.
20 g	Кристална захар
1 с.л.	Вода
1 ч.л.	♦ Канела на прах
4 ч.л.	Сладко по избор (за пълнеж)



Курабийки за Хелоуин с пълнеж от сладко

⌚ 100—110 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе маслено тесто като намачкате маслото, захарта, канелата и щипка сол. Добавете брашното и омесете гладко тесто. Оформете тестото на диск, увийте в прозрачно фолио и приберете в хладилника за час.
- 2 Загрейте фурната на 170°C предварително. Извадете тестото и го разточете до 1 см дебелина върху набрашнена повърхност. Изрежете 8 парчета от тестото с формичка за курабийки във формата на тиква.

СЪВЕТ: Ако нямате такава формичка, можете да изрежете модел от хартия за печене. След това наложете хартията върху тестото и изрежете с помощта на нож.

- 3 Наредете четири „тикви“ от тестото в тава, покрита с хартия за печене, като предвидите достатъчно разстояние между всяка. Сложете по една лъжичка от сладкото в центъра на всяка от тях.
- 4 Украсете останалите парчета от тестото, като им изрежете очи и нос в стил Хелоуин. Поставете тези парчета тесто върху другите, покрити със сладко и притиснете краищата с вилница. Опечете във фурната за 12-15 минути.