

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. Оформето 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 вилица. Опечете във фурната за 12-15 минути.

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 пълнежа)