

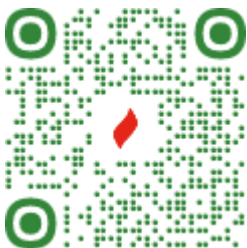


Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За две тапи

100 g	Захар
200 g	Масло, студено
300 g	Брашно, пресято
1 бр.	Яйце
2 ч.л.	♦ Канела на прах



Маслени курабийки за Коледа

⌚ 40—50 Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете маслото на кубчета и омесете гладко тесто заедно с другите съставки.
- 2 Покрийте с прозрачно фолио и оставете в хладилника за 30 минути.
- 3 Загрейте фурната на 180 °C предварително.
- 4 Разточете тесто с дебелина около 0,5 см и с помощта на формички за курабийки го нарежете в разнообразни форми.
- 5 Опечете във фурната за около 10 минути, докато курабийките придобият златист загар.