

Crno-bele puzzle

Hrskavi crno beli keksi za Božić

50 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje

Prhko testo:

250 g pšeničnog brašna

1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

150 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 jaja

75 g mekog margarina ili maslaca

50 g maslaca od kikirikija

1 kašika mleka

Dodatno:

1 kašika Dr. Oetker Kakao

1 kašičica šećera

1 kašičica mleka

1 Prhko testo:

Pomešajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke te mikserom (metlicama) mešajte sve najpre na najnižoj, a potom na najvećoj brzini kako bi izradili testo. U polovinu testa umesite kakao, šećer i mleko.

2 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Prethodno zagrejte rernu. Električna rerna: oko 180°C

3 Svetlo i tamno testo zasebno razvaljajte u tankom sloju na lagano pobrašnjennoj radnoj ploči. Od obe polovine testa izrežite različite motive, npr. troglove ili zvezde različitih veličina. Napomena: Izrežite jednak broj motiva u raznim veličinama i bojama tako da se mogu spojiti u dvodelne ili trodelne puzzle.

4 Potom iz trougla ili zvezdi izrežite manje motive i spajajte ih na papiru za pečenje (sl. 2). Potom stavite u rernu. Vreme pečenja: oko 12 Min.