

Šapice

Slatki, pomalo zaboravljeni kolačići

1 kolač



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija:

modlice - kalupi raznih dimenzija

Testo:

250 g maslaca - masti ili margarina

280 g šećera

100 g šećera u prahu

1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer

2 jaja

100 g oraha mlevenih

500 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo

2 - 3 kašika/e mleka

1 bočica/e Dr. Oetker Arome ruma

1 muskatnog oraščića rendani ili
limunova kora

Posipanje:

šećera u prahu

1 Pospite modlice brašnom. Zagrejte rernu.

2 Priprema:

Penasto umutite mikserom (nastavci za mešenje) maslac, šećer i jaja. Dodajte orahe, brašno pomešano sa praškom za pecivo, burbon vanila aromatizovani šećer, mleko, aromu, rendani oraščić ili limunovu koru i umesite srednje tvrdo testo. Izvadite iz činije i na radnoj površini još jednom ručno promesite. Otkidajte komadiće testa veličine oraha i stavite ih u modlice-kalupe, nemojte ih puniti do vrha već samo do 1/3 tako da pokrije dno, jer testo naraste.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

3 Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Pazite da ne pregore. Šapice treba da ostanu bledo-smeđe boje. Pečene kolačiće ostavite još 5-10 minuta u modlicama, potom ih istresite i uvaljajte u šećer u prahu.

Savet:

- Možete da ih pripremite nekoliko dana ranije. Modlice-kalupi mogu biti raznih oblika. Ako nemate modlice za šapice, formirajte oblike po želji ili ih isecite modlicama za keks.



Dr. Oetker d.o.o.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300