

Ha ünnep, akkor **sütemény**

Ínycsiklandó karácsonyi aprósütemények

Fahéj, szegfűszeg és narancshéj illata – ugye, ismerős? Karácsonykor átjárják a házat ezek az időtlen, a gyerekkort is felidéző illatok. Hiszen sütemények nélkül nincsenek ünnepek.

A sütemény pedig akkor a legfinomabb, ha magunk készítjük. Persze a sütikészítés olyan munka, amelybe bevonható az egész család! E könyv negyven

receptje között mindenki megtalálhatja a neki tetszőt. Klasszikus aprósütemények receptjei is olvashatók benne, hiszen ezek a finomságok sem hiányozhatnak a karácsonyi kínálatból. A receptkönyvhöz egy tészta- szagatóval is jár, s így akár a gyerekeknek is sikerélményt jelenthetnek a formás sütik, amelyekkel a fenyőfa is feldíszíthető.



ajándék
tészta-
szagatóval!



48 oldal,
2699 Ft
**Art Nouveau
Kiadó**



150 g vaj
75 g cukor
200 g liszt
1 csipet só
80 g darált mandula
2 csomag Bourbon
vaníliás cukor
50 g porcukor

Elkészítési idő: 35 perc
(plusz a pihentetés)

Vaníliás kifli

A feldarabolt vaját a cukorral, a liszttel, a sóval és a mandulával gyorsan dolgozzuk össze nyújtható tésztává.

A tésztát műanyag fóliába csomagolva tegyük éjszakára a hűtőszekrénybe.

A sütőt melegítsük elő 190 °C-ra, a tepsit béleljük ki sütőpapírral.

A tésztát kisebb adagokban formázzuk vékony rudakká, és vágjuk 6 cm-es darabokra.

A tészta- darabokból gyorsan formázzunk kifliket, tegyük a tepsibe, és süssük kb. 12 percig. Keverjük össze a vaníliás cukrot és a porcukrot, és a kifliket még forrón forgassuk meg benne.



300 g puha vaj
 150 g átszitált porcukor
 3 tojássárgája
 1 késhegynyi vaníliavelő
 1 tk. reszelt narancshéj
 2-3 csepp narancsolaj
 300 g liszt
 100 g átszitált porcukor
 3 ek. narancsaroma

Elkészítési idő: 35 perc
 (plusz a pihentetés)

Narancsos keksz

A vaját és a cukrot a robotgéppel verjük habosra. Fokozatosan adjuk hozzá a tojássárgáját, és addig keverjük, míg krémes masszát nem kapunk. A vaníliát, a narancshéjat és a narancsolajat, valamint kanalanként a lisztet dolgozzuk a tésztába.

A tésztából formázzunk 2 gömböt, csomagoljuk műanyag fóliába, és éjszakára tegyük a hűtőszekrénybe pihenni. A tésztagolyókat belisztezett munkafelületen nyújtjuk ki, és szaggassuk ki a formákat.

Előmelegített sütőben 170 °C-on kb. 15 percig süssük. A kekszek széle csak épp-hogy barna legyen.

Süteményrácson hagyjuk kihűlni.

A mázhoz a porcukrot keverjük simára a narancsaromával, amíg sűrűn folyós öntetet nem kapunk.

Kenjük meg vele a kekszeket.

ALIBI - DISZNÓ



**KERESSE
 AZ
 ALEXANDRA
 KÖNYVESBOLTOKBAN!**

alibi kiadó

HAMU.ÉS.GYÉMÁNT