

Kristnaskaj kuketoj (sukeraj bastonoj kaj kronoj)

Ingrédients

- 150g da butero
- 75g da sukero
- 1 ovo
- 100g da nutpudro
- 250g da faruno

Préparation

1. Jen alia recepto por Kristnaskaj biskvitoj, kiujn vi ankaŭ povas fari kun viaj infanoj por tre bongusta aktiveco. Vi elektu la kolorojn de viaj sukeroj kaj Kristnaskaj kronoj, kaj poste vi nur devas elekti vian plej ŝatatan Kristnaskan filmon por ŝui kun varmekolada o!
2. Ingrediencoj : Mi uzis la kolorantajn produktojn de Guy Demarle : referencokodo FLAVIE10 por indiki ĉi tiu la ali o por 10 donacitaj (afilita).
3. Mi uzis la nutpudron de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
4. Preparotempo : 1 horo + 20 minutoj da bakado + minimum 1 horo da ripozo. Por ĉirkaŭ dudek biskvitoj (depende de ilia grandeco kaj la formo, kiun vi donas al ili) : Ingrediencoj : da butero da sukero 1 ovo da nutpudro da faruno. Recepto : Miksu la buteron kun la sukero.
5. Aldonu la ovon, poste la nutpudron kaj la farunon.
6. Dividu la paston en 3 egalajn pecojn (aŭ pli, laŭ la nombro da koloroj, kiujn vi volas).
7. Koloru la pastojn.
8. Formu bulkojn de .
9. Poste, formu longajn boudinojn sufiĉe maldikajn (se necese, lasu la paston ripozi en la fridujo por pli facile manipuli ĝin).
10. Poste, formu viajn biskvitojn per entortigado de la boudinoj de diversaj koloroj : mi faris sukerojn kaj kronojn kun du aŭ tri koloroj.
11. Metu ilin en la fridujo minimum 1 horon antaŭ bakado.
12. Bakuj ilin en la antaŭvarmigita forno je 165°C dum 15 ĝis 20 minutoj.
13. Lasu malvarmeti ĝin antaŭ ol ŝui!