

Kue Natal (permen tongkat dan mahkota)

Ingrédients

- 150g mentega lunak
- 75g gula
- 1 telur
- 100g hazelnut bubuk
- 250g tepung

Préparation

1. Ini adalah resep kue Natal lainnya, yang juga bisa Anda buat bersama anak-anak untuk aktivitas yang sangat menggugah selera. Anda dapat memilih warna permen tongkat dan mahkota Natal Anda, dan kemudian Anda hanya perlu memilih film Natal favorit Anda untuk menikmati cokelat panas!
2. Bahan-bahan : Saya menggunakan pewarna dari Guy Demarle : kode referensi FLAVIE10 yang harus dicantumkan saat pendaftaran untuk mendapatkan 10 gratis (afiliasi).
3. Saya menggunakan bubuk hazelnut Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
4. Waktu persiapan : 1 jam + 20 menit memanggang + minimal 1 jam istirahat Untuk sekitar dua puluh kue (tergantung ukuran dan bentuk yang Anda berikan) : Bahan-bahan : mentega lunak gula 1 telur hazelnut bubuk tepung Resep : Campurkan mentega lunak dengan gula.
5. Tambahkan telur, lalu bubuk hazelnut dan tepung.
6. Bagi adonan menjadi 3 bagian yang sama (atau lebih, tergantung jumlah warna yang Anda inginkan).
7. Warnai adonan.
8. Bentuk bola seberat .
9. Kemudian, bentuk sosis panjang yang cukup tipis (jika perlu, dinginkan adonan di lemari es agar lebih mudah diolah).
10. Kemudian, bentuk kue Anda dengan memutar sosis dari berbagai warna: saya membuat permen tongkat dan mahkota dengan dua atau tiga warna.
11. Tempatkan di lemari es minimal 1 jam sebelum memanggang.
12. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 165°C selama 15 hingga 20 menit.
13. Biarkan dingin sebelum menikmati!