

Biskuti za Krismasi (sukari za shaba na taji)

Ingrédients

- 150g ya siagi ya pommade
- 75g ya sukari
- 1 yai
- 100g ya hazelnuts iliyosagwa
- 250g ya unga

Préparation

1. Hii ni nyingine ya mapishi ya biskuti za Krismasi, ambazo unaweza pia kufanya na watoto wako kwa shughuli tamu sana Ni juu yenu kuchagua rangi za sukari za mizeituni na taji za Krismasi, na kisha itabaki tu kuchagua filamu yako ya Krismasi unayopenda ili kufurahia na chokoleti moto!
2. Viungo :Nime tumia rangi za Guy Demarle : nambari ya ushirika FLAVIE10 kuandika wakati wa kujiandikisha kwa euro 10 za bure (mshirika).
3. Nime tumia unga wa hazelnut Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (si mshirika).
4. Wakati wa maandalizi : saa 1 + dakika 20 za kupika + angalau saa 1 ya kupumzikaKwa biskuti ishirini (kulingana na ukubwa na umbo unalotoa) : Viungo : ya siagi ya pommade ya sukari 1 yai ya hazelnuts iliyosagwa ya unga Mapishi : Changanya siagi ya pommade na sukari.
5. Ongeza yai, kisha unga wa hazelnut na unga.
6. Gawanya unga katika vipande 3 sawa (au zaidi, kulingana na idadi ya rangi unazotaka).
7. Paka rangi unga.
8. Fanya mipira ya .
9. Kisha, fanya biskuti zako kwa kuzungusha mipira ya rangi tofauti: nilifanya sukari za mizeituni na taji kwa rangi mbili au tatu.
10. Weka kwenye friji kwa angalau saa 1 kabla ya kupika.
11. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 165°C kwa dakika 15 hadi 20.
12. Acha ipoze kabla ya kufurahia!