

# Mga Biskwit ng Pasko (Mga Asukal na Tangkay at mga Korona)

## Ingrédients

- 150g ng mantikilya
- 75g ng asukal
- 1 itlog
- 100g ng pulbos na hazelnut
- 250g ng harina

## Préparation

1. Narito ang isa pang recipe ng mga biskwit para sa Pasko, na maaari mo ring gawin kasama ang iyong mga anak para sa isang napakasarap na aktibidad. Ikaw ang pumili ng mga kulay ng iyong mga kendi at mga korona ng Pasko, at pagkatapos ay kailangan mo na lamang pumili ng iyong paboritong pelikulang Pasko upang mag-enjoy kasama ang mainit na tsokolate!
2. Mga Sangkap :Gumamit ako ng mga pangkulay mula sa Guy Demarle : code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (affiliate).
3. Gumamit ako ng pulbos ng hazelnut mula sa Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi affiliate).
4. Oras ng paghahanda : 1 oras + 20 minuto ng pagluluto + minimum 1 oras ng pahingaPara sa dalawampung biskwit (depende sa kanilang laki at hugis na ibinibigay mo sa kanila) : Mga Sangkap : ng mantikilya ng asukal 1 itlog ng pulbos na hazelnut ng harina Recipe : Paghaluin ang mantikilya at asukal.
5. Idagdag ang itlog, pagkatapos ay ang pulbos ng hazelnut at ang harina.
6. Hatiin ang masa sa 3 pantay na piraso (o higit pa, depende sa bilang ng mga kulay na nais mo).
7. Kulayan ang mga masa.
8. Bumuo ng mga bola na .
9. Pagkatapos, bumuo ng mga mahahabang piraso na medyo manipis (kung kinakailangan, ipahinga ang masa sa refrigerator upang mas madali itong mahawakan).
10. Pagkatapos, bumuo ng iyong mga biskwit sa pamamagitan ng pag-twist ng mga piraso ng iba't ibang kulay: gumawa ako ng mga kendi at mga korona gamit ang dalawa o tatlong kulay.
11. Ilagay ang mga ito sa refrigerator ng minimum na 1 oras bago ang pagluluto.
12. Ilagay ang mga ito sa preheated oven sa 165°C sa loob ng 15 hanggang 20 minuto.
13. Hayaan itong lumamig bago mag-enjoy!