

Jaja od prhkog tijesta

Šareni ukrašen keksići u obliku jaja za Uskrs

oko 14 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Prhko tijesto:

200 g glatkog brašna
100 g mljevenih badema (oguljenih)
50 g šećera u prahu
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
½ omot Dr. Oetker Finesse korica naranče
1 prstohvat soli
150 g maslaca (hladnog)
1 žumanjak (veličine M)
1 žlica vode

Šećerni preljev:

300 g šećera u prahu (prosijanog)
5 žlice vruće vode
1 pakiranje Dr. Oetker jestive boje za kolače

Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Čokoladnog pisma (bijela boja)
Dr. Oetker Šarenog pisma za kolače (žuta boja)
Dr. Oetker Dekor mix perle soft
Dr. Oetker Dekor roza-lila srca

1 Prhko tijesto:

Za tijesto prosijte brašno na radnu površinu. Dodajte mu sve ostale sastojke po redu i rukama zamijesite u prhko tijesto. Umotajte u prozirnu foliju i ostavite oko 45 minuta na hladnome.

2 Tijesto izvaljajte na pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od oko 5 mm. Po želji izrežite jaja i složite ih na lagano namašćeni lim za pečenje.

Lim gurnite u sredinu prethodno zagrijane pećnice

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 12 Minute

3 Šećerni preljev:

Za šećerni preljev pomiješajte šećer u prahu s vrućom vodom. Dobiveni preljev podijelite na 4 porcije i svaku obojite jestivim bojama dok ne dobijete željene nijanse. Ohlađene kekse od prhkog tijesta premažite željenim šećernim preljevom.



Dr. Oetker Hrvatska

- ④ **Za ukrašavanje:**
Po želji ukrasiti šećernim pismom i Dr. Oetker dekorima.

