

Jestive "bojice"

Keksi u obliku bojica za male školarce

oko 12 komada



uspjjeva lako

do 60 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

Papir za pečenje

Tijesto:

300 g pšeničnog brašna

125 g šećera u prahu

100 g mekog maslaca

40 g milerama (ili kiselog vrhnja)

1 jaje (veličine M)

1 prstohvat soli

Dr. Oetker Finesse korice limuna

Dr. Oetker Arome vanilije

Osim toga:

Dr. Oetker jestive boje za kolače

1 Tijesto:

Stavite brašno u posudu. Dodajte ostale sastojke i mikserom (nastavkom za tijesto) miješajte najprije na najnižoj, a potom na najvećoj brzini dok ne dobijete glatko tijesto. Odvojite oko 1/3 tijesta i raspodijelite ga na 4 porcije. Svaki komad tijesta obojite jestivom bojom, npr. crvenom, zelenom, žutom ili plavom. Sve komade tijesta ostavite prekrivene najmanje 30 minuta da odstoje u hladnjaku.

2 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 200 °C

Pećnica na vrući zrak oko 180 °C

- 3 Svaki obojeni komad tijesta razvaljajte na lagano pobrašnjennoj radnoj površini u valjak dužine približno 52 cm i prerežite na 3 jednaka komada. Svijetlo tijesto prepolovite i svaku polovicu tijesta razvaljajte u pravokutnik (oko 30 x 17 cm). Svaki pravokutnik narežite na 6 manjih pravokutnika (17 x 5 cm). Sada po jedan šareni valjak stavite uz uzdužnu stranu pravokutnika tako da na kraćoj strani malo strše i izgledaju poput šarenih bojica te omotajte svijetlim tijestom (slika 1). Valjke stavite na lim za pečenje tako da je mjesto spoja okrenuto prema dolje i pecite.



Nivo pećnice: sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 17 Minute

Kekse s papirom za pečenje povucite na kuhinjsku rešetku i ostavite da se ohlade.

- 4 Šarene vrhove („mine bojica“) keksa „našiljite“ pomoću nožića.