


Paprenjaci sa šećernim preljevom

Aromatično prhko tijesto sa šećernim preljevom

oko 50 komada

   uspijeva lako

 do 60 Min.



Sastojci:

Prhko tijesto:

250 g glatkog brašna
½ razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
160 g šećera
1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna
1 prstohvat soli
1 jaje (veličine M)
1 prstohvat mljevenog đumbira
1 prstohvat mljevenog kardamoma
1 prstohvat mljevenog pimenta
1 prstohvat svježeg mljevenog bijelog papra
oko 3 ½ žlice mlijeka
25 g mljevenih badema
25 g sitno narezanog kandiranog voća

Preljev:

175 g šećera u prahu (prosijanog)
oko 2 žlice vruće vode

- 1 Prhko tijesto:**
Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prospite u zdjelu. Dodajte po redu ostale sastojke i mikserom (lopaticama) izradite glatko tijesto.
- 2** Tijesto prepolovite i oblikujte dva valjka (dužine 25 cm). Oba valjka zamotajte u prozirnu foliju i ostavite nekoliko sati (ili tijekom noći) u hladnjaku.
- 3** Valjke narežite na ploške debljine 1 cm i stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.

Stavite lim u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 15 Minute

- 4 Preljev:**
Šećer u prahu pomiješajte s vodom u gustu smjesu i premažite ohlađene paprenjake.



Dr. Oetker Hrvatska

Tip from the Test Kitchen

- Ako se tijesto teško reže, stavite ga, po potrebi, ponovno na hladno.
- Ovo tijesto uspijeva bez maslaca ili margarina. Po potrebi se može dodati 1 žlica mlijeka.

