

# Rastopljeni snjegovići

Dražesni keksi u obliku rastopljenih snjegovića s bombonima marshmallows.

oko 30 komada



uspijeva lako

do 50 Min.



## Sastojci:

### Prhko tijesto:

220 g mekog maslaca  
150 g smeđeg šećera  
1 jaje (veličine M)  
100 g javorovog sirupa  
250 g glatkog brašna  
1 navršak noža Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
2 žličice mijevenog đumbira  
1 žličica cimeta  
mijevenog klinčića  
1 prstohvat soli

### Glazura od bjelanjka:

1 bjelanjak (veličine M)  
350 g šećera u prahu (prosijanog)  
1 žlica soka od limuna  
Dr. Oetker Crvena boja za kolače  
Dr. Oetker Žuta boja za kolače

### Ukrašavanje rastopljenih snjegovića:

30 kolačića marshmallows  
1 Dr. Oetker Šećerno pismo s okusom čokolade  
Dr. Oetker Dekor mix perle soft

## 1 Prhko tijesto:

Mikserom (metlicama) pjenasto izmiješajte maslac i smeđi šećer te umiješajte jaje. Dodajte javorov sirup. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i začinima, prosijte preko smjese i umiješajte kuhačom. Omotajte folijom za čuvanje svježine i stavite oko 3 sata na hladno.

## 2 Tijesto na pobrašnjennoj radnoj površini razvaljajte na debljinu od približno 4 mm. Kalupom za kekse (Ø 6 cm) izrežite krugove i stavite ih dovoljno razmahnute na limove za pečenje obložene papirom za pečenje.

Stavite lim u zagrijanu pećnicu.

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

Ponovite postupak pečenja s ostalim keksima.



**3 Glazura od bjelanjaka:**

Istucite bjelanjak, postupno dodajte šećer u prahu i mikserom (metlicama) izradite kremastu smjesu. Dodajte sok od limuna i miješajte tako da dobijete gustu smjesu. Jednu žlicu glazure obojite jestivom bojom u narančastu boju, i stavite u vrećicu za ukrašavanje.

**4 Kremom izradite nos na sredini svakog bombona. Oči i usta izradite tamnim šećernim pismom.**

**5 Ukrašavanje:**

Nožem premažite kekse preostalom glazurom od bjelanjaka. Stavite bombone u još mekanu glazuru i lagano ih utisnite. Stavite perle mix kao gumbiće.

