

Walentynkowa układanka



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	15 dag
margaryna	1/3 kostki
cukier puder	1/4 szklanki
żółtko jajek	2 sztuki
proszek do pieczenia	1/3 łyżeczki
cukier waniliowy	0,5 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiewamy na stolnicę. Robimy kopczyk i dodajemy pozostałe składniki ciasta. Zagniatamy energicznie ciasto.
- KROK 2 Gotowe wałkujemy na grubość około 0,5 cm. Przy pomocy formy lub szablonu wycinamy z ciasta duże serce.
- KROK 3 Wycięte przekładamy na przygotowaną blaszkę. Przełożone serce dzielimy na kilka części, według uznania, tak by powstały puzzle.
- KROK 4 Puzzle pieczemy około 15 minut w 180°C. W trakcie pieczenia delikatnie rozchylamy poszczególne elementy, ale nie od razu, dopiero jak ciasta zaczną twardnieć.

Upieczone elementy studzimy, a następnie dekorujemy lukrem.

- KROK 5 Lukier:
- 0,5 białka,
 - Ok. 0,5 szklanki cukru pudru,
 - Szczypta soli,
 - Barwniki spożywcze w proszku

Białko ubijamy z dodatkiem soli. Następnie dokładamy do nich stopniowo cukier

- KROK 6 Najpierw dekorujemy te elementy które mają być białe. Pozostały lukier barwimy i dekorujemy pozostałe elementy układanki.
Puzzle odstawiamy by lukier zastygł.

- KROK 7 To nie tylko pyszna przekąska, ale pomył by miło spędzić czas na wspólnym układaniu. Im więcej elementów wytniemy, tym puzzle będą ciekawsze!!
Nagrodą za ułożenie puzzli jest oczywiście ich zjedzenie:).