



Маслени бисквити

Съставки

- 225 г пшеничено брашно
- 150 г масло
- 125 г пудра захар
- 50 г захарно тесто

Указания

1. Брашното се изсипва в дълбок съд и към него се добавя натрошеното на парчета масло. Продуктите се разбъркват с ръце, докато брашното поеме цялото масло. Добавя се захарта и от получената смес се прави тесто.
2. Върху равна повърхност се поръсва брашно и се разточва тестото. С помощта на чаша или ринг се отрязват кръгли бисквити и се подреждат в намазнена тавичка. Пекат се на 180 градуса 15-20 минути или докато не придобият апетитен златист цвят.
3. Готовото захарно тесто се разточва внимателно на кора с дебелина около милиметър. С помощта на формички за сладки се отрязват сърчица, които се поставят върху бисквитите, след като те се охладят. Маслените бисквити са чудесна добавка към следобедното кафе.

55 мин.

4 порции

Въглехидрати	78.03 g
Енергия	634.94 kcal
Мазнини	34.69 g
Протеин	8.4 g