

BIZCOCHITOS (35 db)

A Bizcochitos nagyon finom, ízletes apró sütemény, amelynek szép csillagformája is van. Fahéj és cukor keverékébe mártják, ami még finomabbá teszi.

Tálaljuk karácsonykor, de kínálhatjuk partikon, vagy kávéhoz/teához is.

Hozzávalók

1¼ dl cukor
225 g vaj
¾ teáskanál kissé összetört ánizsmag
½ teáskanál só
2 evőkanál víz, rum vagy rozé bor
1 tojás
kb. 7 dl liszt
1½ teáskanál sütőpor

Mártogatáshoz
1 teáskanál fahéj
½ dl cukor

A sütő hőmérséklete
200 C



Elkészítési mód

1. A cukrot és a vajat keverjük habosra.
2. Adjuk hozzá az ánizst, a sót, a folyadékot és a tojást.
3. Szitáljuk hozzá a lisztet és a sütőport, és keverjük simára.
4. A tésztát lisztezett felületen egy centiméter vastagságúra nyújtjuk ki.
5. Kb. 6 cm-es csillagokat szaggatunk belőle egy csillag formával.

6. Majd keverjük össze a fahéjat és a cukrot.
7. Mártuk bele a csillagokat a cukros-fahéjas keverékbe.
8. Helyezzük a csillagokat egy sütőpapírral bélelt tepsire.
9. Tegyük előmelegített sütőbe és süssük kb. 12 percig.
10. Rácson hagyjuk kihűlni.