

# Коледни курабици

Ана  
Динкова

[www.anadinkova.com](http://www.anadinkova.com)



## НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- ✿ 2 ч.ч. брашно
- ✿ 90 г меко масло

- ✿ 1 яйце
- ✿ 2/3 ч.ч. захар

- ✿ 1 ч.л. канела на прах
- ✿ 1 ч.л. гжинджифил на прах

Съставките се слагат в купа и се месят до готово меко тесто, като при нужда се добавя малко брашно, за да не лепне по пръстите при месене. Тестото се премества на предварително набрашнена маса или мушама и се точи до тънка кора около 1/2 см. Изрязват се желаните форми, подреждат се върху тава, покрита с хартия за печене и се пека на 170°C, докато добият лек златист цвят – около 10 – 15 минути.

Готовите изпечени курабици се оставят да изстинат напълно и когато са готови, се декорират по желание.

## ЗА ДЕКОРАЦИЯТА:

- ✿ 200 – 300 г марципан
- ✿ пудра захар
- ✿ малко хладка вода
- ✿ готварска течна боя

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

В купичка се сипват 4 – 5 супени лъжици пудра захар, предварително пресята, за да няма бучки, след което се капва вода и се бърка с лъжичка, докато се получи гъста смес. Капва се малко от готварската боя, докато се получи достатъчно наситен цвят. При нужда, ако боята втечни сместа, може да се добави още малко пудра захар.

Марципанът се обработва с ръце, докато се затопли и омекне, след което се разточва на тънка кора – около 1/2 сантиметър, изрязват се желаните форми и се поставят върху курабиите, като внимателно и леко се натискат, за да слепнат върху изпечената бисквита.

Когато всички курабици са покрити с марципан, се намазват с помощта на силиконова готварска четка с глазура от пудра захар, оцветена с течна готварска боя в цвят по желание. Така намазаните курабици се оставят да изсъхнат.

Забележка: Тъй като марципанът остава леко мек, трябва да се внимава при подреждането или опаковането на бисквитите да не се начупи, защото има опасност и глазурата да се нарони.