



„Кървави“ бисквитки



20 бисквитки

СЪСТАВКИ

180 г безсолно **масло**, меко, но не разтопено

210 г светлокафява мека захар

1 голям **яйце**

1 **жълтък**

1 ч. л. екстракт от ванилия

240 г чисто **брашно**

6 с. л. неподсладено какао на прах, пресято

1 ч. л. сода бикарбонат

1 ½ ч. л. царевично брашно

½ ч. л. сол

1 ч. л. много концентрирана черна гелова сладкарска боя (може да ви е необходимо по-голямо количество в зависимост от марката)

150 г **дулсе де лече** или карамелена паста

1 ч. л. много концентрирана червена гелова сладкарска боя (може да ви е необходимо по-голямо количество в зависимост от марката)

Съставки по избор:

20 г разтопен черен шоколад или **мляко**

40 **бонбона „око“**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В голяма купа разбийте маслото и захарта, докато не се смесят добре. Добавете яйцето, жълтъка и екстракта от ванилия и отново бъркайте, докато не се смесят добре.

Добавете брашното, какаото на прах, содата бикарбонат, царевичното брашно, солта и черната гелова сладкарска боя и ги разбъркайте с дървена лъжица, докато не се смесят добре. Бисквитките трябва да станат черни, затова може да ви потрябва повече гел, в зависимост от марката.

Вземайте по една пълна супена лъжица от тестото за бисквитките и направете топчици. Поставете готовите топчици на тава или в чиния и оставете в хладилника за най-малко 2 часа да се охладят.

Смесете добре дулсе де лече и червената гелова сладкарска боя. Ако желаете червеният цвят да е по-наситен, може да ви трябва повече оцветител, в зависимост от марката.

След 2 часа извадете топчиците тесто от хладилника. Отрежете върха на всяка топчица и направете с пръста си вдлъбнатина в нея. Напълнете тази вдлъбнатина с дулсе де лече и поставете отрязаното капаче отгоре.

Изгладете краищата, за да прилепнат, след което поставете топчиците в чиния и ги замразете за 1 час. Покрийте 3 големи тави за печене с хартия за печене или силиконови подложки и загрейте предварително фурната до 165°C със CircoTherm®.

Поставете топчиците от тесто върху тавите, като оставяте достатъчно място между тях. Поставете във фурната и печете 8 – 9 минути, докато бисквитките не станат с равномерна дебелина. Извадете ги от фурната и ги оставете да изстинат в тавите за печене.

По избор: Когато изстинат, прикрепете бонбонките „око“ върху бисквитките, като използвате разтопен шоколад.