



## Курабийки с тиква



### СЪСТАВКИ

2 пакета по 375 г готово навито ронливо **тесто**  
1 с. л. чисто **брашно**  
150 г боровинки  
2 ч. л. царевично брашно  
120 г тиквено пюре от консерва  
2 големи **яйца**  
4 с. л. светлокафява захар  
½ ч. л. канела  
½ ч. л. смян джинджифил  
Щипка бахар  
1 ч. л. екстракт от ванилия  
Щипка сол  
2 с. л. нерафинирана тръстикова захар (demarara)

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ  
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 200°C със CircoTherm® и покрийте две тави за печене с хартия за печене.

Развийте едно от ролата тесто и го поръсете с чисто брашно. Поставете второто руло тесто върху първото (брашното ще предотврати слепването им).

С остър нож изрежете 6 – 10 фигурки на тиква (всъщност един кръг със стърчащо от него стъбълце). Ако ви остане много тесто, можете да го навиете отново и да го използвате пак – помнете само, че трябва да имате два слоя тесто, когато режете. Можете да използвате форма за рязане на тесто във вид на тиква, ако имате такава.

Разделете двата слоя тесто и поставете долните слоеве в пригответените тави за печене. Подредете така горните половинки, че да помнете коя на коя долна половинка съответства (това не е необходимо, ако сте използвали форма за рязане на тесто, тъй като в този случай всички изрязани форми са еднакви). Изрежете върху горните половинки уста и очи, така че да се получат малки личица. Изрежете малки триъгълници за очите и нащърбена усмивка за устата. Усмивка тип полумесец с един зъб също изглежда добре. Съвет: Тестото се реже по-лесно, ако е студено.

Сложете боровинките в малък тиган. Смачкайте ги леко и ги загрейте на средна температура за 4 – 5 минути, като продължавате да ги мачкате и бъркате, докато не се отдели течността им. Смесете царевичното брашно с малко количество студена вода и разбъркайте, след което изсипете получената смес в боровинките и разбърквайте, докато сосът се сгъсти. Оставете за няколко минути да изстине, докато пригответе пълнежа от тиква.

Смесете в купа тиквеното пюре, едно от яйцата, светлокафявата захар, канелата, джинджифила, бахара, ванилията и солта. Поставете по една лъжица от тази смес в средата на формите от тесто в тавите и я разстелете, като оставите ивица от 1 см по края. Разбийте останалото яйце и намажете тази ивица от 1 см с яйчената смес.

Сложете с лъжица от сместа боровинки върху тиквената смес и поставете съответните горни половинки. Притиснете краищата с вилица. Намажете горната част с останалата яйчена сме и напръскайте със захарта demarara. Сложете във фурната за 15 минути, докато бисквитите не станат златисти, а сосът от боровинки не почне леко да изтича от очите и устата (за да изглеждат по-зловещо!).