

Кутии за вкусни Коледни сладки

Коледните сладки тази година изглеждат още по-апетитни в тези метални кутии, декорирани със салфетна техника.

Необходими материали:

- Marabu салфетен лак и лепило за декупаж, мат, 250 мл
- Marabu Decormatt Acryl матова акрилна боя, 50 мл, в цвят Бял (070) и 15 мл в цвят Червен гранат (004)
- Marabu Fino четка с фин синтетичен торейски косъм, с форма на лешник, №20
- Marabu Brilliant Painter универсален лаков маркер, 0,8 мм, в цвят Череша (125)
- Метални кутии с различни размери
- Салфетки с еленчета и коледни мотиви
- Бял картон
- Пънч за изрязване на етикети
- Бяла сатенена панделка с ширина 1 см и 0,5 см, и двете с дължина около 2 м
- Гъбичка за миене на съдове
- Ножица
- Перфоратор

Боядисайте целите кутии в бяло. Капаците на по-малките кутии боядисайте в червено, като внимавате боята да покрие добре. Изрежете желаните мотиви от салфетките, отделете най-горния слой и го поставете на желаното място върху кутията. Залепете мотива със салфетния лак, като го разнесете върху мотива внимателно с четката и извършвате движенията от центъра на мотива към краищата. Оставете да изсъхне. Изрежете етикети от белия картон и по желание ги надпишете с универсалния маркер. За тази цел преди употреба го разклатете силно, без да сваляте капачката. Натиснете писец няколко пъти, докато се появи боята и разпишете върху страничен лист хартия. Пробийте дупки на етикетите, сложете им сатенени панделки и ги завържете за кутиите.

Сладки с конфитюр

Продукти:

- 250 гр. меко масло
- 125 гр. захар
- 3 жълтъка
- 4 ч. л. ванилова захар
- щипка сол
- 400 гр. брашно
- по 75 гр. конфитюр от кайсии и ягоди

Приготвяне

Пригответе гладко тесто от маслото, захарта, ванилената захар, жълтъците, солта и брашното. Оформете руло от него, увиете го в стреч фолио и го оставете да престои в хладилника за около час. Поставете хартия за печене в тавата. Разделете тестото на няколко части и го разточете така, че да се получи питка с дебелина 2-3 мм. Предварително поръсете с малко брашно отдолу. След това изрежете от него сладките, би трябвало да излязат около 70 бр. В средата на половината от тях изрежете дупка, за да се получи пръстен. Сложете сладките върху хартията за печене. Загрейте фурната на 180 градуса с горно и долно печене и изпечете за около 20 мин. След това извадете сладките направо с хартията и ги оставете да се охладят. Сладките без дупка намажете с конфитюр от кайсии и ягоди, а отгоре сложете от сладките с дупка. По желание може да поръсите с пудра захар.



Всички продукти необходими за осъществяването на идеята може да откриете в Магазин Импресия на адрес: София, ул. Кракра 26, тел/факс: 02/943 83 60, моб.тел: 0898 599 323