

OKRASKI IZ SLANEGA TESTA (LAHKO TUDI V OBLIKI JAJČK)



ZA TESTO POTREBUJEMO: 2 skodelici moke,
1 skodelico soli,
1 skodelico vode,
1 čajno žličko olja

OSTALE POTREBŠČINE:

cvetovi, listi, zelene vejice

modelčki za piškote

okrasni trak ali vrvica ali volne

1. Iz sestavin zgneti testo in ga razvaljaj na tanko. S pomočjo kozarca ali modelčkov za piškote izreži kroge, ali pa druge oblike. Naredi luknjice s palčko ali zobotrebcom.



2. Na vsako izrezano obliko položi izbrane rastline (liste, cvetove, vejic cipres samo za odtis, ali pa nežno potisneš v testo...). Uporabi domišljijo.





3. Primeri 3 D oblikovanja

Iz kepice testa oblikuj krog, svaljek in ga oblikuje v motive: zajček, ptičke...



4. Ko so izdelki narejeni, jih naložite na pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko in jih pecite v pečici, ki ste jo segreti na 180 °C, izdelke pecite približno 15-20 minut.
5. Če boste izdelovali s svežimi cveticami, jih sušimo na zraku. Kasneje se lahko premaže z mešanico mekola in vode za zaščito in sijaj.
6. Nato jih, pečene, previdno preložite na mrežo, namenjeno ohlajanju biskvita. Če je nimate, lahko izdelke iz slanega testa ohladite tudi na pekaču.
7. Ohlajene iz pečice ali posušene na zraku lahko pobarvate po svoji želji in z barvami, ki jih imate doma na razpolago, lahko pa jih pustite v barvi testa.
8. Skozi luknjice navežite vrvico ali volno in izdelke obesite na veje, ki ste jih postavili v vazo.



iz pečice



sušeni na zraku



pobarvani

