

Snögubbe cookies

Roligt pyssel med barn: förvandla salta pinnar till snögubbar

12 styck



Lyckas lätt

● up to 45 Min.



Ingredienser:

Snögubbe cookies:

- 1 Förp. salta pinnar
- 20 g Dr. Oetker Sugar Fondant White
- Dr. Oetker gelfärger gul
- 150 g vit choklad
- 100 g mörk choklad
- Dr. Oetker Black & Gold strösselmix
de svarta pärlorna ska användas
- 1 Efter behov Dr. Oetker Silver 4-mix
använd snöflingorna
- Dr. Oetker gelfärger röd

1 Gör så här:

Bryt de salta pinnarna på mitten. Färga fondanten orange med röd och gul gelfärg och använd händerna för att forma 12 morotformade näsor.

- 2 Hacka den vita chokladen och smält 2/3 över vattenbad. Rör ner resten av den vita chokladen så att även den smälter. Lägg den vita chokladen i en spritspåse. Lägg 5 st salta pinnbitar sida vid sida på ett baklåtspapper och lägg sedan en tvärs över på mitten som brettet på hatten. Upprepa tills du ha 12 st pinnformationer. Spritsa den vita chokladen över de salta pinnfigureerna så att de fogas samman. Ställ kallt i minst 10 min.

- 3 Hacka den mörka chokladen och smält 2/3 över vattenbad. Rör ner resterande choklad så att även den smälter. Doppa försiktigt snögubbarna i den mörka chokladen så att hela hatten och brettet är täckt i mörk choklad. Låt överflödigt choklad droppa av. Placera snögubbarna på ett bakpapper medan chokladen stelnar. Fäst en snöflinga på varje hatt.

- 4 Använd någon droppe av chokladresterna för att limma fast 4-5 svarta strösselpärlor som mun och 2 som ögon. Fäst fondantnäsorna på samma sätt. Ställ snögubbarna kallt tills det är dags att servera.



Dr. Oetker Sverige AB

Tips:

I stället för snögubbar kan du skapa gröna häxor med en spetsig hatt till Halloween. Bryt då salta pinnarna i olika längder för att forma en spetsigare hatt. Använd då grön fettlös livsmedelsfärg för att färga choklad och fondant grön. En svart pärla blir en vårta på näsan och ger häxan den karakteristiska looken.

