

detkityumen.ru

## Съедобные цветные карандаши

### Ингредиенты:

- 100 г сливочного масла
- 200-250 г муки
- 1 ст. л сметаны
- 1/3 ч. л. соли
- 100 г сахарной пудры
- 1 желток
- яйцо для смазывания
- 1/2 ч. л. ванильного сахара
- пищевые красители

### Приготовление:

Шаг 1. Размягченное сливочное масло перетираем с сахарной пудрой.

Шаг 2. Добавляем сметану, желток, ванильный сахар/экстракт, соль.

Шаг 3. Добавляем просеянную муку порциями. Тесто должно быть эластичным и не липнуть к рукам. Нужно разделить тесто на 2 части: 1/3 и 2/3. Большую часть тонко раскатать в прямоугольник шириной приблизительно 15 см.

Шаг 4. Накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 1 час. Меньшую часть делим на равное количество цветов пищевого красителя.

Шаг 5. Вмешиваем краситель в тесто, лучше делать это в одноразовых целлофановых перчатках.

Шаг 6. Раскатываем тесто в тонкие жгутики, стараемся сделать их в диаметре 0,5 см, но тут уж как получится. Убираем в холодильник. Через час прямоугольный пласт теста смазываем взбитым яйцом.

Шаг 7. Режем тесто на полоски: ширина зависит от того, как тонко вы раскатали стержень, примерно на 2,5, а то и 3 см.

Шаг 8. Теперь кладем цветной стержень на полоску белого теста и скатываем. Лучше скатывать через пленку, как делают с рулетами, тогда тесто не липнет ни к столу, ни к пальцам. Закатываем плотно, между стержнем и

белым тестом не должно быть промежутков. Тесто довольно деликатное, может и порваться. Тут то как раз и нужна аккуратность.

Шаг 9. Сверху смазываем взбитым яйцом. Выкладываем на противень с пергаментной бумагой.

Шаг 10. Выпекаем при температуре 200 градусов 15-20 минут.

Шаг 11. Дать полностью остыть и только тогда можно «заточить» карандаши.  
Но учтите, карандаши не из дерева — легонько посколбите их острым ножом.

по материалам группы [Белка-Поделка](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkiyumen.ru/biblio/category135/category141/3911/](http://detkiyumen.ru/biblio/category135/category141/3911/)