



Приятелско внимание, усмивка, мил жест или дума са достатъчни да направят чудеса.
Денят ми запозна с всичко това и една покана за гостуване.
Моята днешна домакиня е красива, талантлива и много мила.
Истински човек на изкуството, с усет към изисквания вкус и кулинарните изкушения.

На гости винаги отивам с подарък, усмивка и приповдигнато настроение.
Заповядайте и вие, домакинята ми [Вероника](#) е гостоприемна и със сигурност ще ни [на гости](#)!
! :)



Продукти за 16-20 броя:

350 грама бутер тесто

3/4 чаена чаша захар

Разточете бутер тестото на правоъгълник с размери 25x30 см.

Прехвърлете го върху парче хартия за печене посипана с 1/4 ч.ч. захар.

Притиснете тестото върху хартията така, че да се залепи по него захарта.

Поръсете равномерно с останалата захар.

Навийте на рула към средата двете дълги страни на тестото.

Увийте го в хартията за печене и охладете за минимум 30 минути.

Загрейте фурната до 200 градуса.

Нарежете тестото на парчета с дебелина 1,5 см.

Поставете ги на разстояние едно от друго в покрита с хартия за печене тава.

Печете сладките до златисто, охладете ги леко във формата.

Извадете ги и охладете върху решетка.

Бутер тестото е домашно приготвено по [тази рецепта](#) .

За да получите тези 16-20 броя сълзици, намалете дозата на тестото наполовина.