

Ciastka brzoskwinki



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **104** Ocena: **1503**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 0,5 kg mąki + 4 łyżki
- 15 dag cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 całe jajka
- 25 dag oleju
- 1 łyżka cukru waniliowego
- Nadzienie:
- 30 dag kremu czekoladowego typu Nutella
- okruszki ciastek
- Dekoracja:
- sok z buraka i porzeczek
- sok marchewkowy typu Kubuś
- cukier kryształ

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka z cukrem, olejem i 4 łyżkami mąki mieszamy. Odstawiamy na 1 godzinę. Po tym czasie dodajemy pozostałe składniki, mieszamy łyżką. Moczymy ręce w wodzie i robimy kulki wielkości orzecha włoskiego. Przekładamy na blachę z papierem do pieczenia i pieczemy ok 20 minut w 180 st. C. Ciastka mają być białe. Gdy trochę przestygną za pomocą łyżeczki wydrążamy środki na nadzienie (od płaskiej strony)
Nadzienie:
Krem czekoladowy mieszamy z okruszkami ciastek, ciasteczka nadziewamy i ze sobą skleamy

Dekoracja:
Każde sklezione ciasteczko moczymy w soku z buraka i marchewki oraz obtaczamy w cukrze. Odkładamy w chłodne miejsce najlepiej na całą noc. Smacznego :)



2 Ciastka możemy przełożyć dowolnym kremem lub twardą marmoladą.



Twoje notatki do przepisu: