

Ciastka OREO



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8308**

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- **CIASTO:**
 - -250 g. masła -2 szklanki cukru pudru
 - -1 cukier waniliowy
 - -3 jajka -3,5 szklanki mąki -3/4 szklanki kakao
 - -2 łyżeczki proszku do piecz. -1 płaska łyżeczka sody -szczypta soli
- **MASA:**
 - -1 masło miękkie(200g.) -1 szklanka mleka w proszku
 - -parę kropli olejku waniliowego -1,5 szklanki cukru pudru (przesiać)

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Masło roztopić i ostudzić. Do masła dodać cukier i rozkłócone jajka, dobrze wymieszać.Przesiać wszystkie suche i domieszać płynne składniki. Zagnieść, zawinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce ok.pół godz. Podzielić na 3 części i wałkować na 3 mm. Wykrawać literatką i można zrobić wzorek np.jakaś zakrętką. Przekładać na blaszkę z papierem do pieczenia.
Piec w 170* ok.8-10 min.



- 2 masa-Wszystko zmiksować na puszystą masę. Łyżeczką kłaść masę między dwa zimne ciastka,dociskając.



Twoje notatki do przepisu: