

Makowe gwiazdki z cynamonowym kremem mascarpone.



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **156** Ocena: **1838**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- 2 szklanki mąki tortowej
- pół szklanki cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 20 dag masła lub margaryny
- 2 żółtka
- 1 lekko kopiaśta łyżka suchego niezmielonego maku
- Krem:
- 25 dag serka mascarpone
- 1 kopiaśta łyżeczka mielonego cynamonu
- 2 płaskie łyżki cukru pudru
- Dodatkowo:
- mąka pszenna do posypania stolnicy

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagniatamy ciasto, następnie formujemy kulę i wkładamy na około pół godziny do lodówki.



- ② Po tym czasie ciasto wałkujemy na lekko posypanej mące stolnicy i za pomocą foremki wykrawamy ciasteczka.



- ③ Ciasteczka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy do zrumienienia w temperaturze 180 stopni przez około 10-15 minut. Upieczone ciasteczka dokładnie studzimy.



- 4 Serek mascarpone ucieramy z cukrem pudrem i cynamonem. Następnie przekładamy do rękawa cukierniczego z ozdobą tyłką.



- 5 Ciasteczka przekładamy kremem. Wyciskamy rozetkę na ciastko, kładziemy drugie i znów wyciskamy rozetkę.



- 6 Gotowe ciasteczka podajemy. Smacznego zyczę.

Rady:

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.
Z przepisu wyszło mi 4 blaszki upieczonych ciasteczek.



Twoje notatki do przepisu: