

" Wielkanocne pisanki " ciasteczka



Autor: **KORAL**
Przepisów: **806** Ocena: **15653**

 5-6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- mąka pszenna 150 g
- kakao 15 g
- cukier kokosowy 25 g
- olek kokosowy 55 g
- masło lub margaryna 25 g
- woda różana 1 łyżeczka
- białko do smarowania ciastek
- dekoracja : natka pietruszki
- kwiaty fiołka lub inne

Sposób przygotowania:

- 1 14 ciastek w kształcie jajek.
Każdy kwiat i listki powinny być dobrze wypłukane i osuszone.
Olej kokosowy i margarynę wyjmujemy z lodówki na 10 minut przed robieniem ciastek.
Wszystkie składniki miksujemy w robocie na kleisty piasek.
- 2 Ciasto przekładamy na blat lekko zagniatamy.
Kulkę ciasta kładziemy na rozłożoną przezroczystą folię, lekko rozplaszczamy dłońmi i zawijamy folią.
Odstawiamy na 10-15 minut do lodówki.
- 3 Potem, przez folię ciasto delikatnie wałkujemy.
Odwijamy folię i formę wykrawamy jajka.
- 4 Ciastka delikatnie przenosimy na blaszkę z papierem do pieczenia.
Każde smarujemy roztrzepanym białkiem i układamy kwiaty i listki.
Ciastka pieczemy 10 minut w 165 C.

Twoje notatki do przepisu: