

# "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 przez 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 formą 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: