

RUMOWE CIASTECZKA



Autor: **andzela2309**
Przepisów: **45** Ocena: **1041**



3-4 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- 30 dag mąki
- szczypta soli
- 20 dag masła
- 10 dag cukru pudru
- 1 jajko
- 2 DAG KAKAO
- DOWOLNY DŻEM(GĘSTY)
- 1 ŁYŻKA RUMU

Sposób przygotowania:

- 1 MAKĘ I SÓL PRZESIAC NA STOLNICĘ. MASŁO POKROIĆ NA MAŁE KAWAŁKI I RAEM Z CUKREM PUDREM DODAC DO MAKI. ZACZAĆ WYRABIAĆ. DODAĆ JAJKO I NADAL WYRABIAĆ.
- 2 CIASTO PODZIELIĆ NA PÓŁ, DO JEDNEJ CZĘŚCI DODAĆ KAKAO. OBIE POŁOWY LEKKO SCHŁODZIĆ W LODÓWCE.
- 3 JASNE CIASTO ROZWAŁKOWAĆ NA OPRÓSZONĄ MAKĄ STOLNICY NA PLACEK GRUBOŚCI OKOŁO 4 MM I WYKROIĆ OKRĄGŁE CIASTECZKA. W POŁOWIE CIASTECZEK WYKROIĆ W ŚRODKU OTWORY.
- 4 TO SAMO ZROBIC Z CIEMNYM CIASTEM. TAK PRZYGOTOWANE CIASTKA UŁOŻYĆ NA BLASZCE WYŁOŻONEJ PAPIEREM DO PIECZENIA. PIEC OKOŁO 10 MINUT W TEMP. 180 ST.
- 5 DŻEM WYMIESZAĆ Z RUMEM PO CZYM POSMAROWAĆ NIĄ KRAŻKI CAŁE I UŁOŻYĆ NA NICH KRAŻKI Z OTWOREM.
- 6 ŁĄCZYĆ ZAWSZE JASNE CIASTECZKA Z CIEMNYMI I NA ODWRÓT.

Twoje notatki do przepisu: