

# Słoneczka.



Autor: **balbinka568**  
Przepisów: **184** Ocena: **3037**

     
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- CIASTO: mąka - 600 g
- margaryna - 400 g
- żółtka - 6 szt
- PIANKA: białko z trzech jaj
- cukier puder - 100 g
- KREM:
- jaja - 3 szt
- masło - 3/4 kostki
- kakao - 2 łyżki
- spirytus - pół kieliszka

## Sposób przygotowania:

### 1 CIASTO.

Składniki:

- mąka - 600 g
- margaryna - 400 g
- żółtka - 6 szt

Sposób przygotowania:

Z podanych składników zagnieść ciasto, podsypując mąką. Włożyć do lodówki na 2 godziny. Rozwałkować na grubość około pół centymetra, wykrawać kieliszkiem krążki, kłaść na wysmarowaną tłuszczem blachę.

### 2 PIANKA.

Składniki:

- białko z trzech jaj
- cukier puder - 100 g

Sposób przygotowania;

Z białka ubić pianę dodając cukier.

Ubitą pianę kłaść łyżeczką na krążki, lekko rozprowadzić i zapiec w piekarniku (na samym dole) nagrzanym do 200 stopni przez około 10 minut.

### 3 KREM.

Składniki:

- jaja - 3 szt
- masło - 3/4 kostki
- kakao - 2 łyżki

-spirytus - pół kieliszka

Sposób przygotowania:

Ubić na parze jaja z cukrem. Masło utrzeć z ostudzoną masą z jaj.

Dodać kakao i spirytus.

- 4 Upieczone ciastka smarować kremem i składać po dwa, trzymając za boczne krawędzie, aby nie połamać pianki.

Boki można obtoczyć w wiórkach kokosowych.

SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: