

Ciasteczka karnawalowe



Autor: **magdaniel**
Przepisów: 74 Ocena: 1924



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- masło, 20 dkg
- cukier puder, 5 dkg
- mąka, 30 dkg
- żółtko jaja, 1 szt
- nutella, konfitura, opcjonalnie
- cukier puder i waniliowy, do posypania
- proszek do pieczenia, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 składniki na ciasto czyli mąka, żółtko, 5 dkg cukru, proszek i masło siekamy a następnie zagniatamy i wkładamy na godzinę do lodówki
- 2 jeżeli chcemy zrobić ciasteczka przekładane konfiturą ciasto należy rozwałkować i wycinać dowolne w zależności od okazji kształty w połowie zrobić dziurki, ciastka z dziurką posypujemy cukrem pudrem a całe smarujemy konfiturą i składamy
- 3 jeżeli chcemy zrobić zeberkowe spiralki ciastko zagniatając dzielimy na połowę dajemy kakao, obie części osobno rozwałkować położyć jedna na drugą i zwinąć w ciasną roladę, kroić krążki grubości około 5 milimetrów, część ciastek urosnie nam bardziej w stożki tworząc piramidki część mniej dobieramy jeden stożek jedno bardziej płaskie wypełniamy nutellą składamy jedno z drugim
- 4 w jednym i drugim przypadku ciastka pieczemy w 180 stopniach około 10-12 minut

Twoje notatki do przepisu: