

Ciasteczkowe kręciołki kawowo-kakaowe



Autor: **eoonia**
Przepisów: 4 Ocena: 66

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 2 szklanki
- cukier, 3/4 szklanki
- cukier waniliowy, 1
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- jajko, 1
- margaryna, 1/2 kostki
- maślanka/jogurt naturalny, ok. 3 łyżki
- kakao, 2 łyżki
- kawa, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsyp mąkę przesianą, proszek do pieczenia, cukier- waniliowy też, wymieszaj.
- 2 Dodaj pół kostki margaryny. Ja albo kroję albo "ręcznie" dzielę na kawałeczki i rzucam na suche. Potem wyrobić razem. Można też oczywiście posłużyć się wynalazkami techniki ale chyba ręcznie szybciej biorąc pod uwagę czas mycia wszelakich cudów.
- 3 Dodać jajo i maślanę/jogurt. Wyrobić lekko i odłożyć do drugiej miski połowę. To co zostało w pierwszej misce wyrobić do końca na jednolite ciacho. A do drugiej dodać kakao i kawę (rozpuszczalną oczywiście) i wyrobić także. Masy powinny być raczej zwięzłe bo będziemy wałkować. Ewentualnie podsypać mąki.
- 4 Rozwałkować jedno i drugie na podobne wymiary. Grubość 0,5 cm - około jasne bo nikt nie będzie latał z linijką albo co gorsza suwmiarką ;) Na jasne ciacho położyć ciemne i zrolować razem. Pilnować żeby się jedno z drugim sklepiło pomagając sobie w razie potrzeby wodą.
- 5 Można już kroić ciacha ale ja zawijam w folię spożywczą i wkładam do zamrażalnika by stwardniało. Przygotowuję sobie blaszki, nastawiam piekarnik na jakieś 180 stopni. Jak zmrozi się trochę kroję na plasterki o grubości ponad 1 cm. Z cienkie mogą być za suche po upieczeniu. Chyba że ktoś lubi ;)
- 6 Rozkładać na blaszce i piec 15-20 min, choć wiem z doświadczenia że różne piekarniki różnie reagują więc OGLĄDAĆ jak się rumienia. Chrupać z kawą lub bez, tylko poczekać aż ostygną
ŁASUCHY :D:D:D:D:D:D:D

Twoje notatki do przepisu: