

# Markizy kakaowe z kremem maślanym, pyszne ciasteczka



Autor: **smaki-katrin**  
Przepisów: **247** Ocena: **10669**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Proporcje są bardzo wydajne, mi wyszło z nich około 70-80 pojedynczych ciasteczek czyli około 40 gotowych markizów :)
- **CIASTO**
  - -150g mąki -60g mąki ziemniaczanej-60g cukru pudru
  - -3 ugotowane żółtka -150 g masła -opakowanie cukru waniliowego -1 łyżka kakao
- **KREM** -150g masła -2 łyżki cukru pudru
- **DODATKOWO** kawałek białej czekolady do polania ciasteczek

## Sposób przygotowania:

### 1 CIASTO

Składniki na ciasto dajemy do miski, mąkę przesiewamy, a ugotowane i ostudzone żółtka trzemy na tarce lub kruszymy rękami.

Z podanych składników zagniatamy gładkie ciasto.

Pod koniec zagniatania można troszkę podsypać mąką. Ciasto dajemy do woreczka i wstawiamy na około 20-30 minut do lodówki.



- 2) Następnie blat podsypujemy mąką i wałkujemy ciasto, niezbyt cienko. Wykrawamy ciasteczka, ja korzystałam w kwadratowej foremki z ozdobnymi brzegami-jak typowe herbatniki :) Możecie wykrawać dowolne kształty.



- 3) Ciasteczka układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy około 10 minut w temp 180 stopni. Ciasteczka po wyciągnięciu z piekarnika troszkę stwardnieją. Ciasteczka studzimy.





#### 4 KREM

Jest to najłatwiejszy krem na świecie :)

Masło w temperaturze pokojowej ucieramy na puch, dodajemy cukier puder-miksujemy i gotowe :)

jeśli macie życzenie ciasteczka możecie przełożyć np nutellą, kremem z mlekiem w proszku, marmoladą, powidłami. Ja bardzo polecam krem maślany, jest pyszny. pamiętajcie jednak by użyć koniecznie masła.

Krem przekładamy do rękawa cukierniczego.



- 5 Na jedno ciasteczko dajemy trochę kremu, przykrywamy drugim. Ciasteczka dekorujemy roztopioną białą czekoladą. Ja daję ją do woreczka strunowego, nacinam róg i robię niteczki :)

Ciasteczka przechowujemy w lodówce.

Polecam gorąco-łatwe, szybkie i baaaardzo pyszne.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: