



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Roztopioną Kasję wymieszać z mlekiem i cukrem, dodać mąkę, proszek do pieczenia i twaróg.
2. Wszystkie składniki ciasta wymieszać mikserem, następnie przełożyć na stół i szybko zagnieść elastyczne ciasto.
3. Ciasto rozwałkować na plackę grubości 1/2 cm. i pokroić na kwadraty 10x10 cm.
4. Każdy róg kwadratu naciąć do połowy i co drugi złożyć do środka, lekko docisnąć, aby powstały wiatraczki.
5. Wiatraczki układać na wyłożonej papierem blaszce i piec w 180 st. C około 20 min.
6. Upieczone i ostudzone wiatraczki dekorujemy polewą czekoladową i posypkami.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- twaróg - 150 gramów
- mleko - 70 mililitrów
- cukier - 80 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

dekoracja

- polewa z białej czekolady - 1 opakowanie
- kolorowa posypka - 1 opakowanie